

Коммерческое предложение от 21.10.2025

Тестоделитель-округлитель Apach Bakery Line SPA SA30

Цена с НДС: 972 886 руб.

Артикул: 835616



Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Вместимость бункера, кг	4
Вес тестовой заготовки, гр	от 40 до 135
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.3
Ширина, мм	700
Глубина, мм	660
Высота, мм	1450
Вес (без упаковки), кг	230
Вес (с упаковкой), кг	245

Полуавтоматический тестоделитель-округлитель <u>Арасh Bakery Line SPA SA30</u> используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для деления тестовых заготовок. В процессе приготовления тесто разрезается на маленькие кусочки, которые впоследствии становятся шариками, равными по весу и форме. Благодаря качающемуся лотку данный процесс происходит очень быстро.

Материал корпуса - окрашенная сталь, решетки и ножи изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, а внутренняя поверхность крышки и прессов выполнены из пищевого полиэтилена PE500.

Возможность установки решёток разного типа для осуществления всех видов резки на одном аппарате.

Технические характеристики:

- При желании обеспечить возможность тщательной чистки внутренней части тестоделительной машины, мы предлагаем установить две дополнительные боковые дверцы, чтобы облегчить оператору осуществление периодической чистки
- При работе с тестом с большим содержанием влаги при уменьшении давления не нарушаются характеристики изделия, поскольку при легком сдавливании теста из него не выдавливаются пузырьки газа. Крышка уплотнения это особенность, которая позволяет на протяжении всего рабочего цикла машины ограничивать утечку муки из дежи
- Производительность, шт/ч: 3600
- Кювета: алюминиевый сплав антикородал MG5 с твердым анодированием
- Тарелки: пищевой полиэтилен РЕТС
- Вместимость: 4 кг, 30 кусков теста по 40-135г

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.