COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Тестоделитель-округлитель Apach Bakery Line SPA M36

Цена с НДС: 802 299 руб.

Артикул: **100794**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Вместимость бункера, кг	4
Вес тестовой заготовки, гр	500от 180 до 500
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.55
Ширина, мм	610
Глубина, мм	680
Высота, мм	1500
Вес (без упаковки), кг	220
Вес (с упаковкой), кг	240

Полуавтоматический тестоделитель-округлитель Apach Bakery Line SPA M36 используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для деления и формирования тестовых заготовок.

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
- Кювета: алюминиевый сплав антикородал MG5 с твердым анодированием
- Тарелки: пищевой полиэтилен PETG
- Вместимость: 4 кг, 36 кусков теста по 34-110г

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