

Коммерческое предложение от 19.11.2025

Тестоделитель-округлитель Apach Bakery Line SPA M30

Цена с НДС: 721 190 руб.

Артикул: 442085



Ожидается

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Вместимость бункера, кг	4
Вес тестовой заготовки, гр	от 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 <u>Apach Bakery Line SPA M30</u> 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 РЕТС
- Вместимость: 4 кг, 30 кусков теста по 40-135г

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