

**Коммерческое предложение от 17.01.2026****Дозатор-смеситель воды Apach Bakery Line Domix 45****Цена с НДС: 651 078 руб.****Артикул: 628728****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.25
Ширина, мм	407
Глубина, мм	188
Высота, мм	444
Вес (без упаковки), кг	10
Вес (с упаковкой), кг	11

Дозатор-смеситель воды [Apach Bakery Line Domix 45](#) применяется на пищевых производствах и предприятиях общественного питания, в пекарнях и кондитерских для регулировки количества воды, поступающей в дежу тестомеса. Модель оборудована датчиком для измерения температуры и 2 цифровыми дисплеями. Материал корпуса, фильтров очистки и клемм - нержавеющая сталь, внутренних соединений - бронза, латунь и нержавеющая сталь, сливного шланга - пищевой пластик.

*В комплекте уплотнительные кольца, шланг для подачи воды в дежу и комплект для установки.*

**Технические характеристики:**

- Максимальная износостойкость
- Насос с дистанционным управлением
- Интуитивный интерфейс:
  - Кнопки "+" и "-" регулируют количество
  - Кнопка "Старт" начинает или продолжает дозирование
  - Кнопка "Стоп" позволяет вручную прервать операцию или очистить память
- Ручка регулировки температуры, температурная шкала нанесена на панель
- Память на 80 рецептов
- Разъём питания и дистанционное управление насосом
- Сохранение в памяти последних установок

- Шаровые краны с уплотнительным кольцом и обратными клапанами
- Предохранители и резервные предохранители
- Тройная разводка
- Максимальная погрешность:
  - При дозировании: 1%
  - При смешивании: 1 °C
- Максимальная температура на входе: 65 °C
- Длина сливного шланга: 2,5 м
- Габариты в упаковке: 500x540x260 мм

**Опционально доступно к заказу:**

- Последовательный интерфейс RS-485 с протоколом MODBu
- Порты USB и Ethernet
- Отдельный пульт, полностью дублирующий установленный на аппарате
- Выходной сигнал "Конец дозирования"

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