COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Тестоделитель Apach Bakery Line SQ SA20 (со структурой и регулировкой давления)



Цена с НДС: 1 059 249 руб.

Артикул: **334925**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Вместимость бункера, кг	20от 12 до 20
Количество заготовок за цикл, шт	20
Вес тестовой заготовки, гр	1000от 150 до 1000
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	700
Глубина, мм	660
Высота, мм	1100
Вес (без упаковки), кг	225
Вес (с упаковкой), кг	237

Тестоделитель Apach Bakery Line SQ SA20 применяется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для деления теста на квадратные заготовки для последующей выпечки различных хлебобулочных изделий. Материал корпуса - окрашенная сталь, дежей и головок - алюминиевый сплав с твердым анодированием, внутренней поверхности крышки и прессов - пищевой полиэтилен, ножей и решетки - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, чаши - PETG.

В комплекте структура для съемных решеток.

Технические характеристики:

- Регулировка давления
- Прямоугольная кювета
- Возможность установки разных типов решеток
- Электромеханическое управление

- Производительность: 40 заготовок/мин

- Вместимость:

    - Без использования решеток: 20 кг
    - При использовании решеток: 12 кг
- Высота с открытой крышкой: 1600мм
- Размеры в упаковке: 750x750x1830 мм

Опционально доступно к заказу:

- Две дополнительные боковые дверцы

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