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 SD100 SA (с устройством округления)

Цена с НДС: 2 435 250 руб.

Артикул: **238081**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Вместимость бункера, кг	30
Вес тестовой заготовки, гр	700от 50 до 700
Конвейерный	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	703
Глубина, мм	1803
Высота, мм	1106
Вес (без упаковки), кг	520
Вес (с упаковкой), кг	530

Вакуумный поршневой тестоделитель Apach Bakery Line SD100 SA применяется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для деления теста на заготовки для последующей выпечки различных хлебобулочных изделий. Модель оборудована отводящим транспортером. Материал загрузочной воронки - высококачественная нержавеющая сталь, материал цилиндра - нержавеющая сталь inox, материал корпуса - окрашенный металл.

Технические характеристики:

- Работа с тестом из пшеничной, ржано-пшеничной и ржаной муки с влажностью от 35% до 70%
- Электронное регулирование скорости
- Ручное регулирование веса заготовок
- Транспортная лента с регулировкой высоты и устройством округления
- Окрашивание белым лаком горячей сушки
- Производительность: от 16 до 40 заготовок/мин

- Объем поршня: 100 мм
- Размеры в упаковке: 2030x850x1400 мм

Опционально доступно к заказу:

- 1 или 2 поршня
- Бункер под давлением
- Скребок под транспортером
- Мукопосыпатель с регулировкой
- Панель Touch Screen и дистанционный пульт
- Независимый мотор для ленты
- Дополнительная смазка для цилиндра
- Инвертер для конвейера
- Корпус из нержавеющей стали
- Воронки на 50, 80, 100, 120, 150, 160, 200 и 300 кг теста

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