

Коммерческое предложение от 06.07.2026

Тестоделитель Apach Bakery Line SD100 SA (с устройством округления)

Цена с НДС: 2 320 380 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.