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 SDF120 SA (с устройством формовки для багетов)

**Цена с НДС: 2 591 558 руб.**

Артикул: **832594**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Вместимость бункера, кг** | 30 |
| **Вес тестовой заготовки, гр** | 1000от 90 до 1000 |
| **Конвейерный** | Да |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 2.45 |
| **Ширина, мм** | 775 |
| **Глубина, мм** | 1803 |
| **Высота, мм** | 1106 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 520 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 530 |

Вакуумный поршневой тестоделитель Apach Bakery Line SDF120 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 формовки багетов
- Окрашивание белым лаком горячей сушки
- Производительность: от 16 до 40 заготовок/мин

- Объем поршня: 120 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.