COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Тестоделитель Apach Bakery Line SD120 SA (тефлонированный бункер 50 кг, система смазки, привод конвейера)



Цена с НДС: 2 788 379 руб.

Артикул: **315613**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Вес тестовой заготовки, гр	1000от 90 до 1000
Конвейерный	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.45
Ширина, мм	700
Глубина, мм	1803
Высота, мм	1643
Вес (без упаковки), кг	520
Вес (с упаковкой), кг	572

Вакуумный поршневой тестоделитель Apach Bakery Line SD120 SA применяется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для деления теста на заготовки для последующей выпечки различных хлебобулочных изделий. Модель оборудована скребком и мукопосыпателем. Материал цилиндра - нержавеющая сталь inox, материал бункера - тефлонированный, материал корпуса - крашеный металл.

Технические характеристики:

- Для работы с тестом из пшеничной, ржано-пшеничной и ржаной муки с влажностью от 35% до 75%
- Электронное регулирование скорости

- Ручное регулирование веса заготовок
- Транспортная лента с регулировкой высоты
- Независимая моторизация конвейера
- Система дополнительной смазки цилиндра
- Окрашивание лаком горячей сушки
- Производительность: от 16 до 40 заготовок/мин

- Объем поршня: 120 мм
- Размеры в упаковке: 2050x850x1400 мм

Опционально доступно к заказу:

- 1 или 2 канала для округления для 1 или 2 поршневой модели
- Съемная прижимная доска для формования багетов
- Снимающееся устройство для закругления
- Бункер под давлением

- Панель Touch Screen и дистанционный пульт
- Мукопосыпатель с регулировкой

- Скребок под транспортером
- Дистанционный пульт для запуска/остановки линии и уменьшения мощности
- Корпус из нержавеющей стали

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