

## Коммерческое предложение от 12.06.2026

Тестоделитель Apach Bakery Line SD100 SA (тефлонированный бункер, система смазки, привод конвейера)

**Цена с НДС: 2 636 077 руб.**

Артикул: **148539**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Вместимость бункера, кг	120
Вес тестовой заготовки, гр	700от 50 до 700
Конвейерный	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	563
Глубина, мм	1803
Высота, мм	1571
Вес (без упаковки), кг	520
Вес (с упаковкой), кг	572

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 скребком и отводящим транспортером. Материал цилиндра - высококачественная нержавеющая сталь inox, материал бункера - тефлонированный, материал корпуса - окрашенный 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
- Скребок под транспортером
- Окрашивание лаком горячей сушки
- Производительность: от 16 до 40 заготовок/мин

- Объем поршня: 100 мм
- Размеры в упаковке: 2050x850x1400 мм

**Опционально доступно к заказу:**

- 1 или 2 канала для округления для 1 или 2 поршневой модели
- Съёмная прижимная доска для формования багетов
- Снимающееся устройство для закругления
- Бункер под давлением
  
- Панель Touch Screen
- Дистанционный пульт
- Мукопосыпатель с регулировкой
  
- 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.