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 SD100 SA (тефлонированный бункер, система смазки, привод конвейера)



Цена с НДС: 2 794 240 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
- Съемная 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.