COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Тестоделитель-округлитель Apach Bakery Line SPA SA30



Цена с НДС: 1 024 569 руб.

Артикул: **835616**

Ожидается

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Вместимость бункера, кг	4
Вес тестовой заготовки, гр	135от 40 до 135
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.3
Ширина, мм	700
Глубина, мм	660
Высота, мм	1450
Вес (без упаковки), кг	230
Вес (с упаковкой), кг	245

Полуавтоматический тестоделитель-округлитель Apach Bakery Line SPA SA30 используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для деления тестовых заготовок. В процессе приготовления тесто разрезается на маленькие кусочки, которые впоследствии становятся шариками, равными по весу и форме. Благодаря качающемуся лотку данный процесс происходит очень быстро.

Материал корпуса - окрашенная сталь, решетки и ножи изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, а внутренняя поверхность крышки и прессов выполнены из пищевого полиэтилена PE500.

Возможность установки решёток разного типа для осуществления всех видов резки на одном аппарате.

Технические характеристики:

- При желании обеспечить возможность тщательной чистки внутренней части тестоделительной машины, мы предлагаем установить две дополнительные боковые дверцы, чтобы облегчить оператору осуществление периодической чистки
- При работе с тестом с большим содержанием влаги при уменьшении давления не нарушаются характеристики изделия, поскольку при легком сдавливании теста из него не выдавливаются пузырьки газа. Крышка уплотнения – это особенность, которая позволяет на протяжении всего рабочего цикла машины ограничивать утечку муки из дежи
- Производительность, шт/ч: 3600
- Кювета: алюминиевый сплав антикородал MG5 с твердым анодированием
- Тарелки: пищевой полиэтилен PETG
- Вместимость: 4 кг, 30 кусков теста по 40-135г

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