

# Описание товара Тестоделитель Apache Bakery Line SQ SA20 (с регулировкой давления)



## Описание

Полуавтоматический тестоделитель **Apache Bakery Line SQ SA20** используется на предприятиях общественного питания и торговли для деления теста на квадратные заготовки для последующей выпечки различных хлебобулочных изделий. Дежи и головки выполнены из алюминиевого сплава с твердым анодированием, ножи и решетки - из нержавеющей стали 304, внутренняя поверхность - из пищевого полиэтилена PE500, чаша - из PETG.

## **Особенности:**

- Регулировка давления
- Прямоугольная кювета
- Возможность установки различных типов решеток
- Крышка уплотнения: ограничение потери муки из дежи на протяжении всего рабочего цикла

## **Дополнительные характеристики:**

- Высота с открытой крышкой: 1600мм
- Габариты в упаковке: 750x750x1830 мм

## **Опции (заказываются отдельно):**

- Две дополнительные боковые дверцы

## Характеристики

Управление	электромеханическое
Количество порций	20

Вес тестовой заготовки	от 150 до 1000 гр
Вместимость бункера	20 кг
Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	660 мм
Высота	1100 мм
Вес (без упаковки)	225 кг
Вес (с упаковкой)	237 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.