

Описание товара Тестоделитель Apach Bakery

Line SQ SA20



Описание

Полуавтоматический тестоделитель **Apach Bakery Line SQ SA20** используется на предприятиях общественного питания и торговли для деления теста на квадратные заготовки для последующей выпечки различных хлебобулочных изделий. Корпус выполнен из окрашенной стали, камера - из алюминиевого сплава антикоррозионного MG5 с твердым анодированием, чаша - из пищевого полиэтилена PETG, внутренняя поверхность крышки и прессов - из пищевого полиэтилена PE500, ножи и решетки - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Прямоугольная кювета
- Крышка уплотнения, позволяющая ограничить утечку муки из дежи

Дополнительные характеристики:

- Высота заготовки: 125 мм
- Высота с открытой крышкой: 1600мм
- Габариты в упаковке: 780x740x1400 мм

Опции (заказываются отдельно):

- 2 дополнительные боковые дверцы для легкой очистки

Характеристики

Производительность	40 шт/мин.
Количество порций	20

Вес тестовой заготовки	от 150 до 1000 гр
Вместимость бункера	20 кг
Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	660 мм
Глубина	700 мм
Высота	от 1100 до 1600 мм
Вес (без упаковки)	225 кг
Вес (с упаковкой)	230 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте 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.