

Тестоделитель-округлитель ручной
APACH BAKERY LINE SPA M30



(Цена со склада в г.Москва)

700 578 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестоделитель ручной Apach Bakery Line SPA M30 используется для деления заготовок из теста равной массы на предприятиях общественного питания и торговли.

Тестоделители-округлители позволяют разрезать кусок теста на небольшие порции и затем, благодаря качающемуся лотку, сворачивать каждый отдельный кусочек для формирования шариков равного веса и формы - за несколько секунд

Дополнительные характеристики: Высота с поднятым рычагом - 2050мм Вместимость 4 кг 30 кусков теста по 40-135 г, 3600 шт/ч Дежи и головки из алюминиевого сплава, с твердым анодированием Ножи и решетки из нержавеющей стали 304 Внутренняя поверхность из пищевого полиэтилена

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26504
Производитель	Apach Bakery Line
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,55
Ширина, мм	610
Глубина, мм	680
Высота, мм	1500
Производительность, шт/час	3600
Вес нетто, кг	220
Вес в упаковке, кг	240
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	760x730x1670
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000