

Тестоделитель-округлитель ручной  
APACH BAKERY LINE SPA M11



(Цена со склада в г.Москва)

**750 969 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Тестоделитель ручной Apach Bakery Line SPA M11 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 5,5 кг 11 кусков теста по 180-500 г, 1300 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	33314
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	1300
Вес нетто, кг	220
Вес в упаковке, кг	240
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	760x730x1670
Комплектация	3 тарелки
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000