

Тестоделитель Apach Bakery Line SQ M20

Ручной гидравлический тестоделитель **Apach Bakery Line SQ M20** используется на предприятиях общественного питания и торговли для деления теста на квадратные заготовки для последующей выпечки различных хлебобулочных изделий. Деление происходит при помощи рычага. 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 PE534, ножи и решетки - из нержавеющей стали AISI 338.



Цена: 320730 руб.

Характеристики

Высота	1100 мм
Ширина	720 мм
Глубина	700 мм
Напряжение	380 В
Вес (с упаковкой)	219 кг
Высота заготовки	70 мм
Вес (без упаковки)	200 кг
Количество порций	20
Габариты в упаковке	760x730x1360 мм
Производительность	20 шт/мин.
Вместимость бункера	7 кг
Страна-производитель	Италия
Вес тестовой заготовки	от 80 до 350 гр
Высота с открытой крышкой	1500мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23