

Тестоделитель-округлитель ручной
APACH BAKERY LINE SPA M30



(Цена со склада в г.Москва)

673 103 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	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000