

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 | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |