МАШИНЫ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ
СЕРИЯ ASH



Благодаря партнерским отношениям с ведущими зарубежными заводами мы предлагаем клиентам уникальное по своим техническим характеристикам оборудование, отвечающее международным требованиям стандарта качества.
Тестораскаточные машины Apach Bakery Line серии ASH предназначены для механизации процессов раскатки различных видов теста, в том числе слоеного, для последующей выпечки при производстве кулинарных и кондитерских изделий разного диаметра и толщины.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Корпус изготовлен из окрашенной стали
- Установка напольная или настольная
- В комплект поставки входит скалка
- Джойстик управления
- Защитные решетки
- Удобная система подъема рабочих столов при выключенной машине
- Колеса для удобного передвижения

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- 1 или 2 скорости
- Педаль для тестораскатки
- Вариатор скорости
- Станция нарезки (для моделей с вариантором скорости)

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ ASH								
Модель	**Вес заготовки**	**Толщина раскатки**	**Количество скоростей**	**Вес**	**Мощность**	**Габариты**		
						Длина	**Ширина**	**Высота**
	кг	**мм**		**кг**	**кВт**	**мм**	**мм**	**мм**
400M	4	0,1-28	1	35	-	972	682	405
500SM	4	0,1-28	1	70	0,37	972	827	477
500SM 1Ф	4	0,1-28	1	70	0,37	972	827	477
500/800	8	0,1-34	1	138	0,55	2050	955	1280
500/800B	8	0,1-34	1	120	0,55	2050	955	555
500/800B 2S	8	0,1-34	2	120	0,55	2050	955	555
500/1000	8	0,1-34	1	143	0,55	2450	955	1280
500/1000B	8	0,1-34	1	130	0,55	2450	955	555
600/1000	10	0,1-34	1	170	0,55	2450	1055	1280
600/1000B	10	0,1-34	1	135	0,55	2450	1055	555
600/1200	10	0,1-34	1	175	0,55	2850	1055	1280
600/1200 2S	10	0,1-34	2	175	0,55	2850	1055	1280
600/1200B	10	0,1-34	1	145	0,55	2850	1055	555
600/1300	12	0,1-34	1	240	0,75	3050	1020	1290
600/1300 2S	12	0,1-34	2	240	1,1	3050	1020	1290
600/1500	12	0,1-34	1	250	0,75	3380	1020	1290
600/1500 2S	12	0,1-34	2	250	1,1	3380	1020	1290

DOUGH SHEETERS

ASH SERIES



Thanks to partnerships with leading foreign factories, we offer customers unique equipment in terms of their technical characteristics that meets international quality standards.
Apach Bakery Line ASH series dough sheeters are designed to mechanize the processes of rolling various types of dough, including puff pastry, for subsequent baking in the production of confectionery products of different diameters and thicknesses.

STANDART EQUIPMENT

- Body made of painted steel
- Floor or table installationSupplied with a rolling pin
- Joystick control
- Protective grilles
- Convenient lifting system for work tables when the machine is off
- Wheels for easy movement

OPTIONS / ACCESSORIES

- 1 or 2 speeds
- Pedal for dough sheeter
- Speed variator
- Cutting device (for models with speed variator)

THE LINEUP ASH SERIES								
Model	**Dough weight**	**Roll thickness**	**Speeds**	**Weight**	**Power**	**Dimensions**		
						Length	**Width**	**Height**
	kg	**mm**		**kg**	**kW**	**mm**	**mm**	**mm**
400M	4	0,1-28	1	35	-	972	682	405
500SM	4	0,1-28	1	70	0,37	972	827	477
500SM 1Φ	4	0,1-28	1	70	0,37	972	827	477
500/800	8	0,1-34	1	138	0,55	2050	955	1280
500/800B	8	0,1-34	1	120	0,55	2050	955	555
500/800B 2S	8	0,1-34	2	120	0,55	2050	955	555
500/1000	8	0,1-34	1	143	0,55	2450	955	1280
500/1000B	8	0,1-34	1	130	0,55	2450	955	555
600/1000	10	0,1-34	1	170	0,55	2450	1055	1280
600/1000B	10	0,1-34	1	135	0,55	2450	1055	555
600/1200	10	0,1-34	1	175	0,55	2850	1055	1280
600/1200 2S	10	0,1-34	2	175	0,55	2850	1055	1280
600/1200B	10	0,1-34	1	145	0,55	2850	1055	555
600/1300	12	0,1-34	1	240	0,75	3050	1020	1290
600/1300 2S	12	0,1-34	2	240	1,1	3050	1020	1290
600/1500	12	0,1-34	1	250	0,75	3380	1020	1290
600/1500 2S	12	0,1-34	2	250	1,1	3380	1020	1290