

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Дозатор-смеситель воды Apach Bakery Line Domix 35

Цена с НДС: 543 454 руб.

Артикул: **665883**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.25
Ширина, мм	355
Глубина, мм	169
Высота, мм	426
Вес (без упаковки), кг	10
Вес (с упаковкой), кг	11

Дозатор-смеситель воды [Apach Bakery Line Domix 35](#) применяется на пищевых производствах и предприятиях общественного питания, в пекарнях и кондитерских для регулировки количества воды, поступающей в дежу тестомеса. Модель оборудована датчиком для измерения температуры и 2 цифровыми дисплеями. Материал корпуса, фильтров очистки и клемм - нержавеющая сталь, внутренних соединений - бронза, латунь и нержавеющая сталь, сливного шланга - пищевой пластик.

В комплекте уплотнительные кольца, шланг для подачи воды в дежу и комплект для установки.

Технические характеристики:

- Максимальная износостойкость
- Насос с дистанционным управлением
- Интуитивный интерфейс:
 - Кнопки "+" и "-" регулируют количество
 - Кнопка "Старт" начинает или продолжает дозирование
 - Кнопка "Стоп" позволяет вручную прервать операцию или очистить память
- Ручка регулировки температуры, температурная шкала нанесена на панель
- Сохранение в памяти последних установок
- Шаровые краны с уплотнительным кольцом и обратными клапанами
- Предохранители и резервные предохранители

- Максимальная погрешность:
 - При дозировании: 1%
 - При смешивании: 1 °C
- Максимальная температура на входе: 65 °C
- Длина сливного шланга: 2,5 м
- Габариты в упаковке: 260x500x540 мм

Опционально доступно к заказу:

- Удалённое управление командами "Старт" и "Стоп"
- Последовательный интерфейс RS-485 с протоколом MODBUS
- Порты USB и Ethernet
- Отдельный пульт, полностью дублирующий установленный на аппарате
- Выходной сигнал "Конец дозирования"

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.