

Описание товара Тестоокруглитель Porlanmaz

Bakery Machinery PMCR 2000



Описание

Тестоокруглитель **Porlanmaz Bakery Machinery PMCR 2000** используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для округления тестовых заготовок. Изделие обеспечивает высокую производительность и способствует уплотнению и повышению пористости теста, что повышает качество хлебобулочных изделий. Модель оснащена стационарными желобами. Корпус выполнен из нержавеющей стали, не подверженной коррозии, конус и желобы - из алюминия.

Особенности:

- Подача воздуха в углубления машины предотвращает налипание теста на барабан
- Бесшумная посыпка муки
- Легкость транспортировки благодаря колесам
- Низкий уровень шума
- Легкость очистки и обработки деталей
- Экономный расход электроэнергии

Дополнительные характеристики:

- Высота входа теста: 850 мм
- Высота выхода теста: 940 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Обдувка подогретым воздухом (холод / подогрев)
- Тефлоновое покрытие конуса и желобы
- Регулируемые желобы

Характеристики

Установка	напольная
Производительность	33.3 шт/мин.
Мощность	1.1 кВт
Ширина	915 мм
Глубина	1000 мм
Высота	1520 мм
Вес (без упаковки)	210 кг
Страна-производитель	Турция

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.