

Описание товара Машина панировочная Gaser

Practic-240



Описание

Панировочная машина **Gaser Practic-240** предназначена для равномерного обваливания в панировочной смеси мясных, рыбных и овощных заготовок и полуфабрикатов, а также изделий из теста на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 внешними баками для сухарей и льезона, опрокидывателем для разгрузки панировочных сухарей и 4 ножками с колесиками. Изделие выполнено из нержавеющей стали и пищевого пластика, колесики - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Автоматическая мокрая и сухая панировка
- Регулируемая скорость
- Автоматическая подача сухарей
- Обдув для удаления излишков льезона
- Миксер для льезона
- Выход на горизонтальный конвейер
- Полностью разборная конструкция облегчает очистку и уход

Дополнительные характеристики:

- Вместимость внешних баков:
 - Для льезона: 15 л
 - Для сухарей: 30 кг
- Высота выхода на конвейер: 960 мм
- Мощность мотора: 0,37 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Дополнительный мотор для обдува сухарей с внешней стороны продукта

Характеристики

Установка	напольный
Производительность	от 3000 до 4000 шт/час
Скорость	от 9 до 15 м/мин.
Ширина ленты	240 мм
Напряжение	220 В
Мощность	1.8 кВт
Ширина	1990 мм
Глубина	680 мм
Высота	1640 мм
Вес (без упаковки)	140 кг
Вес (с упаковкой)	150 кг
Страна-производитель	Испания

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.