

Описание товара Машина панировочная Gaser

Mini



Описание

Панировочная машина **Gaser Mini** 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 опрокидывателем для разгрузки панировочных сухарей, опорой для лотков на выходе 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
- Обдув для удаления излишков льезона
- Подача продукта на ленту или на выходной наклонный транспортер для удаления лишней панировки
- Полностью разборная конструкция облегчает очистку и уход

Дополнительные характеристики:

- Мощность мотора: 0,25 кВт
- Габариты в упаковке: 1450x700x800 мм

Характеристики

Установка	напольный
Производительность	от 2000 до 3000 шт/час

Скорость	от 9 до 15 м/мин.
Ширина ленты	150 мм
Напряжение	220 В
Ширина	1440 мм
Глубина	500 мм
Высота	1100 мм
Вес (без упаковки)	103 кг
Вес (с упаковкой)	110 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.