

Описание товара Машина панировочная Gaser

Practic-350



Описание

Панировочная машина **Gaser Practic-350** 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: 30 л
 - Для сухарей: 50 кг
- Высота выхода на конвейер: 960 мм
- Мощность мотора: 0,55 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Дополнительный мотор для обдува сухарей с внешней стороны продукта
- Ширина ленты 400 мм

Характеристики

Установка	напольный
Производительность	от 5000 до 12000 шт/час
Скорость	от 9 до 15 м/мин.
Ширина ленты	350 мм
Напряжение	220 В
Ширина	1985 мм
Глубина	880 мм
Высота	1640 мм
Вес (без упаковки)	200 кг
Вес (с упаковкой)	213 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.