COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 14.05.2024

Машина панировочная Gaser Practic-240

Цена с НДС: 1 869 913 руб.

Артикул: **283904**

Уточняйте

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Испания
Тип установки	напольный
Производительность, шт/час	3000, 4000
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.8
Ширина, мм	1990
Глубина, мм	680
Высота, мм	1640
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	150

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 оборудована 2 внешними баками для сухарей и льезона, опрокидывателем для разгрузки панировочных сухарей и 4 ножками с колесиками. Машина предназначена для напольной установки. Скорость ленты от 9 до 15 м/мин. Материал корпуса - нержавеющая сталь и пищевой ABS пластик.

Технические характеристики:

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.