

Описание товара Пельменный аппарат ST-II



Описание

- Аппарат предназначен для изготовления пельменей, хинкали, вареников и других изделий, в зависимости от используемых насадок
- Принцип работы : тесто подается в тестощнек, который придает тесту форму трубы, фарш кладется в приемный бункер от куда подается в тестотрубу и далее в ней на формующий узел
- На формующем узле придается необходимая форма пельменя
- Форма получаемых изделий полумесяц
- Можно выделить следующие особенности данной модели: корпус и все соприкасающиеся с продуктом части машины изготовлены из нержавеющей стали; замкнутый цикл охлаждения (не требует проточной воды); электронный блок управления; наличие двух двигателей, один на подачу начинки, второй на подачу теста; возможность выбора массы получаемых изделий, в зависимости от насадки: 5-6, 8-10, 12-14, 18-20 г; большой выбор формующих насадок; аппарат прост в эксплуатации
- Технические параметры Пельменный аппарат ST-II

Характеристики

| | |
|---------------------------|--|
| Производительность (шт/ч) | 8000-9000 |
| Вес пельменя (гр.) | (на выбор) 5-6, 10-12, 14-16, 16-18, 18-20 |
| Источник тока (Гц) | 50-60 |
| Напряжение (В) | 3-фазный 380 |
| Мощность (кВт) | 1.5 |
| Габаритный размеры (мм) | 1010 (Д)×500 (Ш)×1515 (В) мм |
| Масса (кг) | 240 |

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.