

Коммерческое предложение

Машина тестомесильная WHM(H)-25 Foodatlas (220V)



<p align = "justify">

Машина тестомесильная WHM(H)-25 Foodatlas предназначена для замеса крутого пельменного теста, теста для лаваша, мантов, чебуреков, просфор, сушек, баранок. </p>

<p align = "justify">Оборудование разработано для промышленного назначения, применяется в производственных зонах в пекарнях, кулинарных студиях, столовых, кондитерских цехах малой и средней мощности.

</p>

Смотровое окно в крышке деже, оргстекло, 5 мм

Безопасность персонала обеспечивается электронными системами

Лопасты нержавеющей стали

Кнопка экстренной остановки

Поворотные колеса со стопорными механизмами, позволяющие фиксировать оборудование

<p>

Преимущества машины тестомесильной:

</p>

"Жесткая рама" оборудования. При использовании тестомесильной машины основные детали подвергаются значительным динамическим нагрузкам. Такое достоинство позволяет продлить срок службы.

Увеличенная толщина стенок дежи из нержавеющей стали. Добавляет прочность и долговечность.

Цепная передача вращения. Момент передачи вращения на месильный орган передается через редуктор. Обеспечивает долговечность службы электродвигателя и возможность замеса более "тугого" теста.

Корпус оборудования окрашен методом порошковой окраски, создавая плотную и однородную структуру поверхности.

- Система концевых выключателей. Рассчитана на мгновенное отключение питания: при поднятии верхней крышки дежи, на открытие затворов дежи, на опрокидывание дежи. Преимущество обеспечивает безопасное использование тестомеса.
- Электромагнитная панель управления.
- Дополнительные внутренние лопасти внутри дежи. Сокращают время замеса и повышают качество промеса теста.
- Панель управления оборудована кнопкой экстренной остановки (поворотного типа с фиксацией положения). Панель размещена в доступном и удобном месте.
- Большое смотровое окно в крышке дежи. Позволяет контролировать процесс приготовления теста без остановки тестомесильной машины WHM.
- Четыре поворотных колеса со стопорами облегчают перемещение и фиксацию оборудования.
- Месильный орган и дежа из нержавеющей стали позволяют применять широкий спектр моющих средств.
- Функция реверса. Обратное вращения месильного органа.
- Форма месильного органа Н-образная. Месильный орган расположен горизонтально.

<p align = "justify">Все детали, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Оборудование, в обязательном порядке, проходит процедуру по получению разрешительных документов, на соответствие технических регламентов «О безопасности машин и оборудования» и соответствует требованиям ТР ТС 010, 020, 004.</p><p align = "justify">

- Сомневаетесь или не уверены в правильном выборе? Вы всегда можете обратиться к нам, в компанию Foodatlas®. Мы можем ответить на все ваши вопросы, в частности:
- возможность оплатить заказ несколькими способами;
 - выбор транспортной компании и быструю доставку;
 - подробную консультацию наших специалистов;
 - при необходимости - проводим пуско-наладочные работы. Их проведет специалист нашей компании, а так же обучит Ваш персонал;
 - гарантию на все оборудование, гарантийное и постгарантийное обслуживание;
 - выгодные акции и предложения компании.

Время производственного цикла, мин	10
Количество лопастей	2
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	2.2
Габариты товара, ДхШхВ, мм	700x460x820
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	810x580x930
Вес брутто, кг	210
Вес нетто, кг	145
Максимальный угол поворота дежи, град.	110
Музыка	Цепной
Материал рабочего органа	нержавеющая сталь
Объем дежи геометрический, л	52
Объем дежи рабочий (загрузка), л	25

СТОП Аварийная	Есть
Материал емкости/дежи	Нержавеющая сталь
Реверс	Есть
Устройства защиты персонала	Есть
Тип упаковки	Фанерный ящик
Производитель	Foodatlas
Общий остаток	44
ЧСК1	28
Склад Москва	5
Склад ЕКБ	1
Склад Самара	2
Склад Краснодар	3
Склад Казань	2

Цена - 100794.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд