

Коммерческое предложение

Тестораскатка-лапшерезка электрическая Foodatlas FA-300RL



Тестораскатка-лапшерезка электрическая Foodatlas FA-300RL незаменима в пищевой промышленности для приготовления дрожжевого, слоеного и крутого теста. Устройство отличается компактными размерами, функциональностью и удобством в эксплуатации. Такие качества позволяют использовать тестораскатку-лапшерезку в коммерческих целях. Оборудование можно установить в пищевых цехах, ресторанах, кафе, заведениях быстрого питания, супермаркетах с собственной кулинарией. Устройство подходит для подготовки ингредиентов для приготовления лапши, пельменей, вареников, мантов, чебуреков, пирожков, а также клецок.

Оборудование используют для приготовления лапши, пельменей, вареников, мантов, чебуреков, пирожков, а также клецок. Устройство подходит для раскатки слоеного, дрожжевого, песочного и крутого теста, а также для теста пиццы.

Особенности конструкции

Тестораскатка-лапшерезка FA-300RL представляет собой сборно-сварную систему с боковыми плитами. С боковых сторон к системе закреплены плиты, соединенные с верхним и нижним валами. Зазор между ними от 1-14 мм устанавливается в зависимости от характеристик продукта, с которым будет осуществляться работа.

Напольная тестораскатка-лапшерезка имеет производительность от 50 до 90 кг/час. Этот показатель зависит от качества обрабатываемого сырья.

Преимущества оборудования

Тестораскатка-лапшерезка электрическая Foodatlas FA-300RL подходит для изготовления большого объема блюд. **Система:**

- оснащена защитной подвижной решеткой;
- имеет электромагнитные кнопки на панели управления;
- снабжена системой аварийного выключения.

<p align = "justify">На раскаточных валах предусмотрены скребки, которые позволяют своевременно очищать рабочую поверхность. Для изготовления внешних боковых панелей используется окрашенный толстостенный металл. Лотки выполнены из нержавеющей стали. <i>В стандартную комплектацию ножи не входят.</i></p>

<p align = "justify">Заказать тестораскатку-лапшерезку Foodatlas FA-300RL или другое оборудование для хореки можно на сайте нашей компании. Для этого достаточно заполнить форму обратной связи или позвонить по телефону.</p>

Вид теста	Крутое, дрожжевое, для пиццы, слоеное, песочное
Регулировка толщины нарезки	2 и 4
Зазор между валами, мм	1-14
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	2.3
Габариты товара, ДхШхВ, мм	480x600x960
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	500x365x830
Вес брутто, кг	54
Вес нетто, кг	50
Толщина нарезки лапши, мм.	1-14
СТОП Аварийная	Есть
Реверс	Нет
Устройства защиты персонала	Есть
Тип передачи	шестерня и ремень
Тип установки	Напольный
Тип упаковки	Картонная коробка
Рабочая ширина валков, мм	300
Производитель	Foodatlas

Цена - 44169.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд