

Коммерческое предложение

Тестораскатка-лапшерезка электрическая Foodatlas FA-300RT



Тестораскатка-лапшерезка электрическая Foodatlas FA-300RT 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-300RT 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.

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

Преимущества оборудования

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

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

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>

Заказать тестораскатку-лапшерезку Foodatlas FA-300RT или другое оборудование для хореки можно на сайте нашей компании. Для этого достаточно заполнить форму обратной связи или позвонить по телефону.

| | |
|-----------------------------|---|
| 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 | 2.2 |
| Габариты товара, ДхШхВ, мм | 480x460x490 |
| Габариты упаковки ДхШхВ, мм | 535x425x455 |
| Вес брутто, кг | 39 |
| Вес нетто, кг | 35 |
| Материал валков | Нержавеющая сталь |
| Толщина нарезки лапши, мм. | 1-14 |
| СТОП Аварийная | Есть |
| Реверс | Нет |
| Устройства защиты персонала | Есть |
| Тип передачи | шестерня и ремень |
| Тип установки | Настольный |
| Тип упаковки | Картонная коробка |
| Рабочая ширина валков, мм | 300 |
| Производитель | Foodatlas |
| Общий остаток | 38 |
| ЧСК1 | 17 |
| Склад Москва | 1 |
| Склад ЕКБ | 2 |
| Склад Самара | 4 |
| Склад Краснодар | 5 |
| Склад Казань | 1 |

Цена - 33126.00 руб.

С уважением, Европактрейд