

Коммерческое предложение

Тестораскаточная машина YM-300B Foodatlas



<p align = "justify">

Тестораскаточная машина YM-300B Foodatlas предназначена для раскатки порционного крутого и слоеного теста из пшеничной, рисовой, соевой муки, а также прочих видов теста без твердых включений.</p>

<p align = "justify">Раскатка теста производится на определенную толщину и варьируется в пределах: от 1 до 25 мм. Оборудование используется в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, производствах мясных и мучных полуфабрикатов. Машина не предназначена для использования в бытовом назначении.</p>

</p>

Преимущества тестораскаточной машины YM:

Комбинированная система передачи вращения. Ременная и зубчатая передача момента вращения. Обеспечивает долговечность службы оборудования.

Внешний корпус выполнен из металлических панелей. Панели закрывают доступ к подвижным частям оборудования, обеспечивая безопасность при использовании.

Наружные панели окрашены эпоксидными эмалями, создавая плотную и однородную структуру поверхности.

"Жесткая рама" тестораскатки. При использовании основные детали подвергаются значительным динамическим нагрузкам. Данное преимущество позволяет продлить срок службы.

Полнотельные раскаточные валы изготовлены из нержавеющей стали и оснащены специальными средствами очистки.

Оборудование укомплектовано верхним (приемочным) и нижним (выгрузным) лотками. Лотки выполнены из нержавеющей стали.

Панель управления включает: дублирующую систему управления, электромагнитные кнопки управления, аварийный стоп (поворотного типа с фиксацией положения).

Эксцентриковая система регулировки зазора между валами. Зазор толщины раскатываемого теста координируется в ручном режиме с помощью регулятора валка и варьируется от 1 до 25 мм.

Система защитных механизмов: подвижная решетка с конечным выключателем "Геркон" - передняя панель, ограничивающая доступ к валам.

<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 документаций, на соответствие технических регламентов «О безопасности машин и оборудования» и соответствует требованиям ТР ТС 010, 020, 004.

</p>

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.

Вид теста	Крутое и песочное
Зазор между валами, мм	1-25
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	1.5
Габариты товара, ДхШхВ, мм	540*410*830
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	650*500*990
Вес брутто, кг	138
Вес нетто, кг	117
Материал валков	Нержавеющая сталь
Музыка	Шестеренчатый
СТОП Аварийная	Есть
Реверс	Нет
Устройства защиты персонала	Есть
Тип установки	Напольный
Тип упаковки	Фанерный ящик
Рабочая ширина валков, мм	300
Производитель	Foodatlas
Общий остаток	42
ЧСК1	28
Склад Москва	3
Склад ЕКБ	2
Склад Самара	1
Склад Краснодар	4
Склад Казань	3

Цена - 72365.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд