

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 тестотрубку 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.