

2014-07-18

Oferta na Panierownice sucha do kotletów 06-14/400



Charakterystyka produktu:

Panierownica sucha znajduje zastosowanie w zakładach przetwórstwa mięsnego i rybnego. Służy do panierowania panierem sypkim produktów mięsnych lub rybnych o maksymalnych wymiarach 200x400x80.

Materiały użyte do budowy produktu:

Konstrukcja panierownicy suchej wykonana jest z blach i kształtowników ze stopowej stali chromowo-niklowej w gatunku 0H18N9. Do budowy urządzenia zastosowano podzespoły renomowanych firm krajowych i zagranicznych. Konstrukcja panierownicy jest spawana, wolnostojąca, samonośna i jest przystosowana do współpracy ze smażalnikiem olejowym i panierownicą mokrą.

Wszystkie materiały użyte do produkcji panierownicy są zakupione w Polsce lub w krajach UE .

Charakterystyka techniczna:

- długość	1550mm,
- szerokość	1250mm,
- wysokość	2000mm,
- zasilanie	400V,
- moc silnika napędzającego taśmę	0,18kW,
- moc silnika przenośnika ślimakowego	0,75kW,
- moc silnika dmuchawy	0,18kW,
- moc całkowita	1,2 kW,
- prędkość przesuwu taśmy	10-100mm/s,

Cena produktu:

Cena za nowe urządzenie z gwarancją **12 miesięczną**
Termin wykonania panierownicy: **8 tygodni** od złożenia zamówienia

Ważność oferty:

Oferta ważna, 4 miesiące licząc od daty sporządzenia.