

2014-07-18

Oferta na Smażalnik do krokietów 06-15/400



Charakterystyka produktu:

Smażalnik olejowy typ jest urządzeniem przeznaczonym do smażenia elementów mięsnych lub krokiety, o grubości 20-80 mm.

Materiały użyte do budowy produktu:

Konstrukcja urządzenia jest wykonana z wysokowartościowej stali chromowo-niklowej. Do budowy urządzenia użyte są podzespoły renomowanych firm krajowych oraz zagranicznych.

Konstrukcja jest spawana, samonośna, wolno stojąca.

- Wanna
- Część napędowa
- Skrzynka sterownicza
- Element podnoszący
- Komin wentylacyjny
- Część napędową stanowią dwie taśmy transportowe:
- Dolna taśma - pociągowa
- Górna taśma – dociskowa

Obie taśmy są ze sobą zsynchronizowane i zapewniają przesuwanie się (transport) smażonych produktów.

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

Charakterystyka techniczna:

- długość	5000 mm
- szerokość	700 mm
- wysokość	3000 mm
- masa własna (bez oleju)	300 kg
- szerokość robocza taśmy	400 mm
- długość efektywnego smażenia	4000 mm
- pojemność wanny	ok. 550 l
- temperatura robocza	regulowana (0-200 C)
- wysokość produktu	10-80 mm
- zasilanie	400 V
- wydajność	300 (80 mm) – 800 (20 mm) kg/h
- moc całkowita	80 kW
- moc silnika transportera	0.37 kW

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.

Cała linia:

1. Panierownica mokra 06-13
2. Panierownica sucha 06-14
3. Smażalnik 06-15

