

2014-07-18

Oferta na Panierownice mokrą do hamburgerów 06-13/400



Charakterystyka produktu:

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

Materiały użyte do budowy produktu:

Konstrukcja panierownicy mokrej wykonana jest z blach i kształtowników ze stopowej stali chromowo-niklowej w gatunku. 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 suchą.

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

Charakterystyka techniczna:

- długość	1470mm,
- szerokość	820mm,
- wysokość	1500mm,
- zasilanie	400V,
- moc silnika napędzającego taśmę	0,18kW,
- moc silnika dmuchawy	0,18kW,
- moc pompy	0,37 kW
- moc całkowita	0,8 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.