

Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Пельменный аппарат ST-II

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/apparat-dlya-proizvodstva-pelmeney/pelmennyy apparat st ii



Описание

- Аппарат предназначен для изготовления пельменей, хинкали, вареников и других изделий, в зависимости от используемых насадок
- Принцип работы: тесто подается в тестошнек, который придает тесту форму трубы, фарш кладется в приемный бункер от куда подается в тестотрубу 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) $1010 (Д) \times 500 (Ш) \times 1515 (В)$ мм

Macca (кг) 240

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.