

Описание товара Автомат блинный РК-2.1.3 (D30)



Описание

Автомат блинный **Sikom PK-2.1** предназначен для формования, выпекания и стопирования блинных заготовок различной формы. Незаменим в качестве помощника в кафе, бистро или ресторане. Корпус выполнен из алюминия и нержавеющей стали, емкости - из пластика.

В комплект поставки входят полка-держатель, ванночка, валик, круглый копир для блинов диаметром 300 мм, стоппирующий транспортер на 10-15 блинов, поддон, воронка и комплект ЗИП.

Особенности:

- Компактный и эргономичный
- Легко интегрируется в проекты оснащения предприятий общественного питания любых типов и классов
- Массивный барабан из высококачественного чугуна позволяет добиться потрясающих результатов
- Потребляет минимум электроэнергии
- Сменные копиры позволяют выпекать квадратные, прямоугольные или круглые блины

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева: до 20 мин.
- Объем емкостей для теста: 2х 3 л
- Производительность: 180 шт/час
- Вес блина: от 40 до 60 гр.
- Время выпекания блина: от 15 до 30 сек.

Опции (заказываются отдельно):

- Копир ВК/РК-2.1 (2х(14х30)) для прямоугольных блинов

- Копир ВК/РК-2.1 (30х30) для квадратных блинов

Характеристики

Источник тепла	220 В
Автоматическая	Да
Материал жарочной поверхности	чугун
Диаметр	300 мм
Температурный режим	250 °С
Мощность	3 кВт
Ширина	730 мм
Глубина	765 мм
Высота	от 430 до 610 мм
Вес (без упаковки)	75 кг
Страна производства	Россия

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.