тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Комплект обладнання для виробництва донатів і крапфенів (берлінерів)

MAC.PAN / Tekno Stamap (Італія) · від замісу до смаження у фритюрі

Призначення

Комплект обладнання для виробництва виробів типу «донат» і «крапфен/берлінер» з начинкою: заміс тіста, ділення та округлення заготовок, розкатка, розстоювання та смаження у фритюрі. Комплектація підбирається під обсяги виробництва замовника.

Склад / комплектація

Тістомісильна машина MSP80 JET/T зі спіральним робочим органом (80 кг/заміс, 2 швидкості, 2 таймери, автоматичний цикл); тістоділитель-округлювач MSRS 30 (30 шматків 40–135 г за цикл, ножі з нержавіючої сталі); тісторозкатна машина SMART 6516 (стіл 650×1600 мм, touch screen, 50 програм, вал для донатів у комплекті); розстоювальна шафа CLA CR 2PX4C на 4 візки 60×80 (роздільне керування нагрівом і парою, контроль вологості); візки для дек на 18 рівнів; кошиковий завантажувач MCT 800; фритюрниця 826 ETS на 8 ручаїв (ємність 260 л, ванна 2600×805 мм, поплавкова подача з кроком 127 мм, продукт до Ø90 мм, пневматична станція перекидання).

Технічні характеристики

Параметр	Значення
Тістоміс MSP80 JET/T	80 кг/заміс · 4,3 кВт · 800×1170×1265 мм · 500 кг
Тістоділитель MSRS 30	30 шматків/цикл · 40–135 г · 0,75 кВт · 290 кг
Тісторозкатка SMART 6516	стіл 650×1600 мм · вали Ø84 мм · 0,2–60 мм · 1,5 кВт
Розстоювальна шафа CLA CR 2PX4C	4 візки 60×80 · 5,5 кВт · 1820×1970×2250 мм
Фритюрниця 826 ETS	8 ручаїв · ванна 2600×805 мм · 260 л · продукт до Ø90 мм
Завантажувач MCT 800	нержавіюча сталь · інверторна регуляція швидкості
Живлення	380 В / 3 ф / 50 Гц







Фото з матеріалів виробника

Постачання: доставка, монтаж і пусконалагодження, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування, запчастини. Комплектація та продуктивність підбираються під виробництво замовника.