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

Комплект оборудования для производства донатов и крапфенов (берлинеров)

MAC.PAN / Tekno Stamap (Италия) · от замеса до жарки во фритюре

Назначение

Комплект оборудования для производства изделий типа «донат» и «крапфен/берлинер» с начинкой: замес теста, деление и округление заготовок, раскатка, расстойка и жарка во фритюре. Комплектация подбирается под объёмы производства заказчика.

Состав и комплектация

Тестомесильная машина MSP80 JET/T со спиральным рабочим органом (80 кг/замес, 2 скорости, 2 таймера, автоматический цикл); тестоделитель-округлитель MSRS 30 (30 кусков 40–135 г за цикл, ножи из нержавеющей стали); тестораскаточная машина SMART 6516 (стол 650×1600 мм, touch screen, 50 программ, вал для донатов в комплекте); расстоечный шкаф CLA CR 2PX4C на 4 тележки 60×80 (раздельное управление нагревом и паром, контроль влажности); тележки для противней на 18 уровней; корзиночный загрузчик MCT 800; фритюрница 826 ETS на 8 ручьёв (ёмкость 260 л, ванна 2600×805 мм, поплавковая подача с шагом 127 мм, продукт до Ø90 мм, пневматическая станция опрокидывания).

Технические характеристики

Параметр	Значение
Тестомес MSP80 JET/T	80 кг/замес · 4,3 кВт · 800×1170×1265 мм · 500 кг
Тестоделитель MSRS 30	30 кусков/цикл · 40–135 г · 0,75 кВт · 290 кг
Тестораскатка SMART 6516	стол 650×1600 мм · валы Ø84 мм · 0,2–60 мм · 1,5 кВт
Расстоечный шкаф CLA CR 2PX4C	4 тележки 60×80 · 5,5 кВт · 1820×1970×2250 мм
Фритюрница 826 ETS	8 ручьёв · ванна 2600×805 мм · 260 л · продукт до Ø90 мм
Загрузчик MCT 800	нержавеющая сталь · инверторная регуляция скорости
Питание	380 В / 3 ф / 50 Гц







Фото из материалов производителя

Поставка: доставка, монтаж и пусконаладка, обучение персонала, гарантийное и постгарантийное обслуживание, запчасти. Комплектация и производительность подбираются под производство заказчика.