

Тестораскаточная машина RT-300



Алматы, Казахстан

Тестораскаточная машина RT-300 представляет собой высокоэффективное устройство, используемое в пищевой промышленности для приготовления различных видов теста, таких как дрожжевое, слоеное, песочное и крутое. Благодаря своим компактным размерам и функциональности, это оборудование идеально подходит для коммерческого использования в ресторанах, кафе, заведениях быстрого питания, супермаркетах с собственными кулинарными и пищевыми цехами. Также оно используется для приготовления теста для лапши, пиццы, пельменей, вареников, мантов, чебуреков, пирожков и клецок. С помощью насадок с лезвиями, устройство может нарезать тесто для лапши.

Особенности конструкции

Сборно-сварная система: Устройство имеет боковые панели, соединенные с верхними и нижними раскаточными валами.

Регулируемый зазор: Расстояние между валами регулируется вручную с помощью винтов с обеих сторон, что позволяет настроить его в диапазоне от 1 до 14 мм в зависимости от типа теста.

Компактные размеры и высокая производительность: Настольная модель обеспечивает производительность от 50 до 90 кг/час в зависимости от качества сырья.

Преимущества оборудования

RT-300 обладает рядом преимуществ, которые делают его незаменимым для предприятий общественного питания:

Защитная подвижная решетка: Обеспечивает безопасность во время работы.

Электромагнитные кнопки: Удобная панель управления с электромагнитными кнопками для легкости эксплуатации.

Система аварийного выключения: Кнопка аварийной остановки для быстрого прекращения работы в экстренных ситуациях.

Скрепки на раскаточных валах: Обеспечивают своевременную очистку рабочей поверхности, поддерживая высокую гигиену.

Прочные материалы: Внешние боковые панели выполнены из окрашенного толстостенного металла, а лотки – из высококачественной нержавеющей стали, что гарантирует долговечность и надежность оборудования.

Цена: **377 520 ₸**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Елеусизов Рамазан

+7 (706) 671-47-18