Машина для нанесения панировки (машина панировочная) ИПКС-130(Н)

Машина панировочная предназначена для глазирования в льезоне и автоматической обсыпки панировочными сухарями полуфабрикатов из мясного, рыбного или овощного фарша. Применяется при производстве панированных котлет, а также наггетсов, филе, куриных крылышек, голеней, фастфуда в кляре и панировке.

Для перемещения полуфабрикатов в ванне с льезоном и в коробе с панировочными сухарями установлены транспортеры с лентой из пищевой нержавеющей стали.

С целью автоматизации техноло

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/mashina-dlia-naneseniia-panirovki-mashina-panirovochnaia-ipks-130-n/

Цена: 390582.00 руб.

Характеристики	
Шаг сетки, мм	15 (просвет 13 мм)
Масса, не более, кг	50
Объем ванны для льезона, л	5
Установленная мощность, кВт	0,3
Масса в упаковке, не более, кг	57
Скорость движения ленты, м/мин	7
Габаритные размеры, не более, мм	1100x600x500

Ширина полуфабриката, не более, мм	120
Толщина полуфабриката, не более, мм	30
Объем короба для панировочных сухарей, л	14
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1200x710x630
Коэффициент заполнения ванны льезоном, не более	0,8
Коэффициент загрузки короба панировочными сухарями	0,25-0,7
Производительность по массе панируемых формованных котлет, не более, кг/ч	350

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.