ПИЩЕВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ ВАРОЧНЫЙ КОТЁЛ

Варочный котёл с мешалкой



Варка соусов, начинок и джемов: рубашка нагрева, мешалка со скребками, опрокидывание для выгрузки.

от 340 000 ₽

ОРИЕНТИР ПОД КЛЮЧ: ЗАВОД, ДОСТАВКА, ЕАС, ЗАПУСК

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАГРЕВ	рубашка: пар, масло или электро
МЕШАЛКА	со скребками
ВЫГРУЗКА	опрокидыванием
ОБЪЁМ	300 л (варианты 100-500 л)
ДАВЛЕНИЕ В РУБАШКЕ	до 0,3 МПа
ТЕМПЕРАТУРА НАГРЕВА	до 140 °C
МАТЕРИАЛ ЧАШИ	нержавеющая сталь AISI 304 (316 по запросу)
МЕШАЛКА	1,5 кВт, 15-45 об/мин, частотное управление
ОПРОКИДЫВАНИЕ	ручное червячное (электропривод опция)
МАССА	около 450 кг

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Машина из пищевой нержавеющей стали в сборе
- Сменные решётки, ножи или мешалки по спецификации
- Протокол пробной обработки вашего сырья
- Паспорт, инструкция и схемы на русском
- Обучение операторов и инструкция по мойке

УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ

СРОК ПОСТАВКИ	55-75 дней до вашего цеха
ГАРАНТИЯ	12 месяцев
НАЛИЧИЕ	под заказ, проверка на заводе до оплаты остатка

Типовая конфигурация класса оборудования. Точные параметры и цена фиксируются в спецификации завода после подбора и проверки.

ООО «Контурная Лампа»
ИНН 7814999017, ОГРН 1237800456783
190000, г. Санкт-Петербург, ул. Фонарная Линия, д. 14, лит. А, офис 3

+7 903 289-32-24
info@traversaprom.ru
traversaprom.ru