COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.05.2024

Отсадочно-дозировочная машина Mimac Babydrop 400

Цена с НДС: 2 095 972 руб.

Артикул: **570424**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Ширина, мм	860
Глубина, мм	764
Высота, мм	687
Вес (без упаковки), кг	125
Вес (с упаковкой), кг	140

Отсадочно-дозировочная машина Mimac Babydrop 400 предназначена для производства песочного печенья, эклеров, миндального печенья, безе и пр. кондитерских изделий в пекарнях и кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена микропроцессором последнего поколения и электронной сенсорной панелью управления Touch Screen размером 7 дюймов, позволяющей управлять всеми функциями и запоминать до 100 программ.

Корпус выполнен из алюминия, обшивка - из нержавеющей стали, валки - из пластика.

Перед заказом уточните у менеджера тип бункера (для густого теста или для жидкого).

Комплектация:

- N1 Головка насосного типа (шестеренчатая) для дозировки бисквитного теста и теста для кексов
- N1 Фиксированная матрица на 6 или 7 выходов
- N6 7 насадок пластиковых гладких диаметром 10 мм
- N6 7 насадок пластиковых рифленых диаметром 10 мм Z10

Особенности:

- Настройка:
  - Тип дозировочной головки
  - Время отсадки (вес)

    - Форма изделия
    - Количество рядов на противене (расстояние между заготовками)
    - Скорость вращения валков
- Меню машины на русском языке (только для официально поставляемых в Россию)
- Приспособление, предотвращающее капание теста (кратковременное движение валков в обратном направлении создает эффект засасывания теста)
- Вариатор скорости вращения валов
- Автоматическое продвижение противеней
- Регулирование высоты стола вручную при помощи маховика
- Автостарт
- Вертикальное опускание-поднятие дозировочной головки для отделения заготовок
- Дозировочная группа валкового типа осуществляет выдавливание и отсадку густого и мягкого теста
- Валки с продольными канавками выжимают тесто через установленные на штампе насадки, формуя изделия различной формы
- Вращение зубчатых валков головки засасывает тесто из бункера, затем отсаживает его через насадки, не изменяя структуру теста
- Все детали, входящие в соприкосновение с пищевыми продуктами, легко снимаются для мойки

Характеристики:

- Скорость: 20 циклов/мин.
- Объем бункера: 20 л
- Напряжение: 230 В
- Мощность: 1 кВт
- Ширина противней: 400 мм
- Габариты: 860x764x687 мм
- Вес: 125 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Дозировочная группа насосного типа

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.