

Коммерческое предложение от 16.10.2025

Аппарат для попкорна RoboLabs Grand Robopop 220

Цена с НДС: 2 098 029 руб.

Артикул: 798055



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	напольный
Производительность, кг/час	100
Тип попкорна	от соленый до сладкий
Подключение, В	380
Мощность, кВт	24
Ширина, мм	1220
Глубина, мм	810
Высота, мм	1930
Вес (без упаковки), кг	300
Вес (с упаковкой), кг	330

Аппарат для попкорна RoboLabs Grand Robopop 220 предназначен для раскрытия кукурузного зерна при помощи горячего воздуха на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Распределение зерна по параболическому дну чаши рабочей камеры происходит равномерным слоем. Зерно постоянно находится в движении вокруг оси чаши, перемешивается и равномерно прогревается. Благодаря вихревому воздушному потоку внутри камеры, раскрывшиеся зерна немедленно удаляются из горячей зоны, что благотворно сказывается на качестве и вкусе попкорна.

Сифтер в комплект не входит и приобретается отдельно.

Технические характеристики:

- Объем емкости бункера: 25 кг
- Диапазон температур на терморегуляторе: от 190 до 240°C
- Раскрытие попкорна при помощи горячего воздуха, попкорн не жарится на масле, нет канцерогенов и трансжиров
- Электромеханическое управление
- Возможность перегрева готового попкорна снижена
- Аппарат автоматизирован, участие оператора минимальное
- Легкое обслуживание камеры: можно открыть боковую дверь и получить полный доступ к камере
- Возможность контролировать скорость турбины, чтобы настроить поппер даже для некачественных ядер кукурузы

• Теплоизолированный корпус

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