COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

# Коммерческое предложение от 08.05.2025

## Автомат блинный Sikom RoboCrepeMaker PK-1.2.20 (D210мм)

**Цена с НДС: 406 136 руб.**

Артикул: **970244**

**Есть в наличии**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Количество жарочных поверхностей** | 1 |
| **Диаметр, мм** | 210 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 3 |
| **Ширина, мм** | 510 |
| **Глубина, мм** | 985 |
| **Высота, мм** | 265 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 54 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 60 |

Блинный автомат Sikom RoboCrepeMaker PK-1.2.20 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для формования, выпекания и стопирования блинных заготовок различной формы. Для данного аппарата необходима специальная смесь. Обычная смесь, которая используется для традиционной жарки на сковороде не подойдет для автоматических машин Sikom. Нужно быть готовым к проработкам и изменению своей рецептуры. Начинать тестирование рекомендуем с рецептур из видео-роликов и Руководства по эксплуатации.

**Технические характеристики:**

- Масса блина: от 40 до 60 гр
- Производительность: от 90 до 120 шт/час
- Время жарки: от 30 до 40 сек
- Время разогрева: 15 мин
- Объем бутылки для теста: 3 л
- Габариты аппарата без съемной емкости для теста: 985x510x265 мм
- Размеры чугунной жарочной поверхности: 510x250 мм
- Габариты упаковки:  755x1100x745 мм
- Двухсторонняя обжарка блинов
- Автоматическое нанесение теста, переворачивание и стопирование
- Автодолив теста в каретку
- Регулировка расхода теста

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