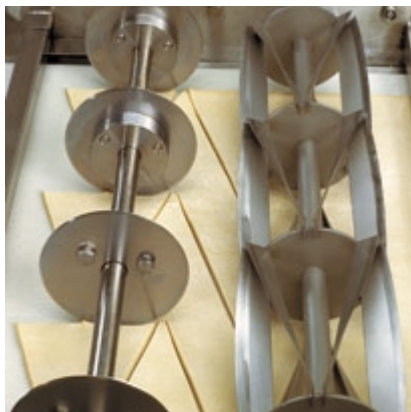


Тесторазделочный стол от FRITSCH в двух исполнениях: нарезочный стол FT 250/700 и нарезочный стол FT 350/700.

Нарезочные столы для изготовления широкого ассортимента мучных кондитерских изделий



Вы решили изготавливать мучные кондитерские изделия лучшего качества и хотите быть уверены в максимальной рентабельности? В таком случае мы рекомендуем более детально ознакомиться с характеристиками нашего тесторазделочного стола в двух исполнениях: нарезочный стол FT 250/700 и нарезочный стол FT 350/700.

Информация

Слойки с яблочным повидлом, круассаны, разнообразные изделия из дрожжевого слоёного теста, человечки из теста, пицца и другая, даже самая изысканная выпечка - при производстве всех этих изделий нарезочный стол FT 250/700 или нарезочный стол FT 350/700 быстро станет для Вас самым необходимым помощником.

Преимущества

- Высокоточные режущие валки из нержавеющей стали помогут Вам расширить или изменить ассортимент выпечки, производимой с использованием тесторазделочного стола
- Высокоточные режущие валки обеспечивают точную нарезку всех видов теста
- Одинаковые, точные размеры нарезанных тестовых заготовок обеспечат Вам неизменное время выпекания и, таким образом, равномерное образование объема выпечки
- Выключатели, позволяющие включать и выключать установку, расположены в начале стола, а также, соответственно, на режущей раме, и в середине стола
- Система быстрого зажатия режущей рамы позволяет зажимать или поднимать одновременно два режущих валка одним движением руки
- Прижимное устройство оптимальным образом регулирует силу давления на режущих валках
- Откидное защитное устройство, закреплённое на режущей раме, позволяет при необходимости получить доступ к рабочей зоне режущих валков
- Благодаря устойчивому, массивному основанию в нарезочном столе удалось расположить объёмные полки для хранения
- Рационально организованное место для хранения противней позволяет работать с удобством даже на минимальной доступной площади
- Устройство для изготовления круассанов ССН можно быстро и легко установить на нарезочном столе

Применение

Нарезочный стол позволяет организовать высокорентабельный, эффективный процесс, отличающийся значительной экономией времени и уменьшением объёма отходов теста при изготовлении таких мучных кондитерских изделий, как

- слойки с яблочным повидлом
- круассаны

- изделия из дрожжевого слоёного теста
- человечки из теста
- и другие изделия.

Характеристики

Нарезочный стол FT 250/700

- Общая длина: 2630 мм
- Общая ширина: 880 мм
- Ширина конвейерной ленты: 650 мм
- Рабочая высота: 880 мм
- Рабочая ширина: 620 мм
- Скорость движения конвейерной ленты: 2,9 м/мин
- Двигатель: 0,12 кВт
- Вес нетто: 186 кг

Нарезочный стол FT 350/700

- Общая длина: 3665 мм
- Общая ширина: 880 мм
- Ширина конвейерной ленты: 650 мм
- Рабочая высота: 880 мм
- Рабочая ширина: 620 мм
- Скорость движения конвейерной ленты: 2,9 м/мин
- Двигатель: 0,12 кВт
- Вес нетто: 238 кг

Дополнительное оборудование

• Дополнительный выдвижной ящик для четырех дополнительных валков, используемых в тесторазделочном столе

- Поворачиваемая рабочая поверхность из нержавеющей стали
- Педальное управление включением и выключением
- Съёмная режущая рама
- Дополнительное крепление для хранения противней
- Направление движения конвейерной ленты справа налево