

Стол для панирования AyrKing BBS-U-4830



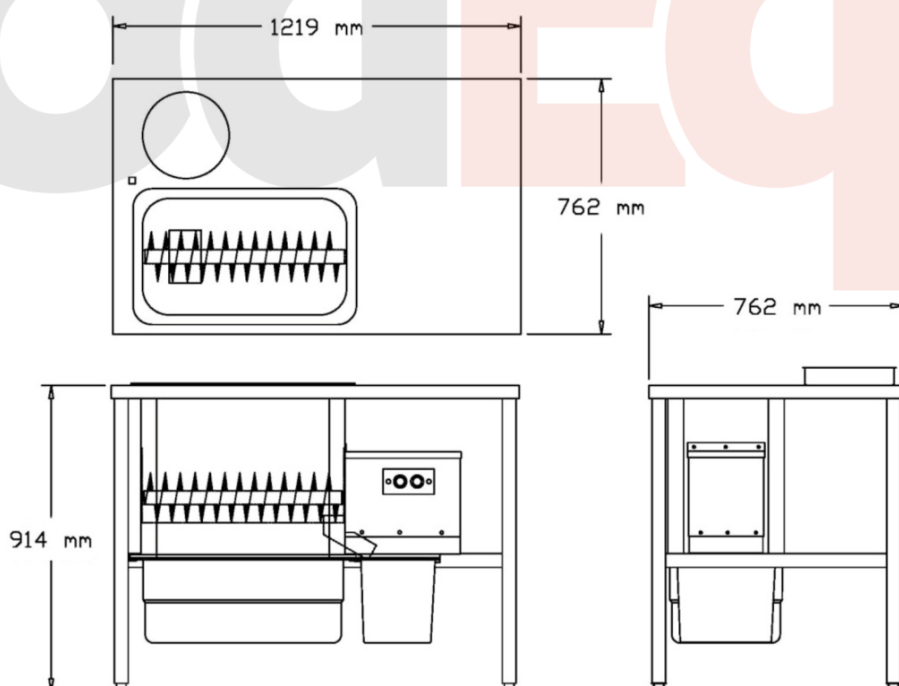
Ручная панировка очень популярна среди профессионалов, так как позволяет достичь требуемой плотности и текстуры покрытия продуктов. Специальные столы для ручного панирования продуктов и автоматического просеивания занимают минимальное пространство на кухне и позволяют значительно экономить затраты на смеси для панировки. Автоматическое просеивание позволяет удалить все крупные частички из смеси для панирования, тем самым позволяя использовать смесь многократно.

Стол для панирования AyrKing BBS-U-4830:

- ✓ Надежная конструкция из высококачественной нержавеющей стали
- ✓ Мощный двигатель обеспечивает практически бесшумную работы
- ✓ Специальные щеточки «разбивают» комочки смеси, образующиеся в процессе панировки
- ✓ Минимальный уровень вибрации
- ✓ Один цикл просеивания занимает всего 60 секунд (с таймером отключения)

В комплекте идут следующие аксессуары:

- красная пластиковая заглушка (#B101)
- белая пластиковая емкость с отверстием (#B302)
- белая пластиковая емкость без отверстия (#B303)
- белая плоская крышка для емкости (#B325)
- белая пластиковая емкость для сбора отходов (#B304)
- круглая погружная решетчатая корзинка из нержавеющей стали с ручкой (#B122)
- круглое погружное ведро из нержавеющей стали (#B123)



Электрические характеристики: 230 В, 1 фаза, 50 Гц, 0,9 А, 207 Ватт

Модель	Размеры (ШхГхВ), мм	Вместимость корзины для панирования, кг	Мощность	Вес, кг		Габариты упаковки (ШхГхВ), мм
				Нетто	Брутто	
BBS-U-4830	1 219 x 762 x 914	14	0,207 кВт	64	91	1 321 x 838 x 1 118

Технические характеристики оборудования могут быть изменены производителем без предварительного уведомления



Авторизованный дистрибьютор
AyrKing Corp. в России

ООО «ИМ-ФУДЭК», 105187 Москва,
ул. Кирпичная, дом 43, стр. 2

+7 (495) 22-33-565
8 (800) 5000-644
www.foodeq.ru