

Панировальная машина Henny Penny VM 110

Модель	Описание оборудования
VM-110	Панировальная машина; производительность 181 кг/ч; 240 В, 1 фаза, 50 Гц, 0,18 кВт, 0,2 А



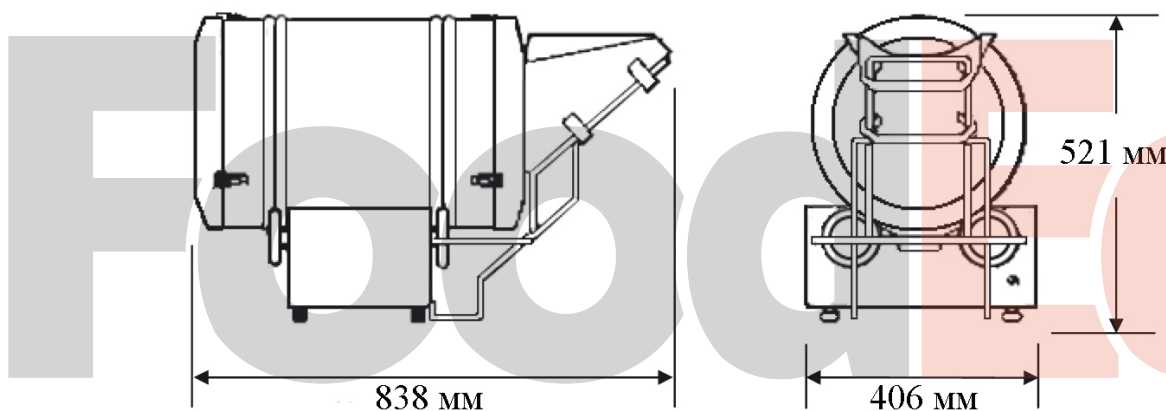
Панировальные машины Henny Penny предназначены для поточного производства панированного мяса.

Автоматическая панировальная машина VM 110 использует вращающийся барабан для мягкого и тщательного обваливания мяса в панировке. Оборудование компактно размещается на рабочем столе, что очень актуально для кухонь небольшой площади. Используя в своей работе панировальную установку Henny Penny VM 110, Вы получаете продукт стабильно высокого качества и при этом экономите на смесях для панировки и сокращаете трудозатраты.

Стандартные характеристики:

- Барабан выполнен из нержавеющей стали
- Вместимость барабана 4,5 кг продукта
- Мягкое вращение способствует равномерной панировке продукта и экономит до 25% панировочной смеси
- Надежный мотор с цепным приводом работает на скорости минимум 8 оборотов в минуту, что не дает продуктам слипаться и способствует более равномерному нанесению панировки
- Управление единым переключателем

- Регулируемые по высоте ножки
- Быстрая и простая разборка оборудования для простоты чистки
- Неэлектрические части панировальной машины можно мыть в посудомоечной машине



Технические характеристики НВ 121

Высота	521 мм
Ширина	838 мм
Глубина	405 мм
Вместимость продукта	4,5 кг
Производительность	181 кг продукта в час
Электрика	240 В, 1 фаза, 50 Гц, 0,18 кВт, 0,2 А
Вес с упаковкой	30 кг
Габариты упаковки	840x430x560 мм (ШxГxВ)
Объем коробки	0,20 м ³
Сертификация	
Гарантия	2 года

Технические характеристики оборудования могут быть изменены производителем без предварительного уведомления