

STÓŁ DO PANIEROWANIA URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII

Służy do efektywnego przesiewania panierki wykorzystywanej przy smażeniu skrzydełek, nóżek, kotletów i warzyw.

Oddziela zużytą panierkę od dobrej, którą można później ponownie wykorzystać do panierowania produktów.

Dzięki wykorzystaniu specjalnej szczotki urządzenie jest niedrogie i łatwe w utrzymaniu czystości.

- **Wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304**- zapewnia wysoką odporność na warunki panujące na kuchniach.
- **Rama stołu oparta na profilach stalowych**, a całość spawana wraz z blatem i poszyciem zewnętrznym.
- **Wszystkie zastosowane komponenty produkcji polskiej lub europejskiej** - gwarancja wysokiej jakości wykonania i niezawodności.
- **Wykorzystanie części i komponentów łatwo dostępnych.**
- **Szczotka zastosowana w stole z możliwością regeneracji** - znaczące obniżenie kosztu eksploatacji. Prosty projekt konstrukcji stołu- zastosowanie w miejscach gdzie pracują ruchome elementy lub bieżną wiązkę elektryczną szybko demontowanych zaślepek ochronnych. Dokładność przesiewania panierki jest o około 20% lepsza niż w produktach amerykańskich, które są uznawane za najlepsze. Powodując większe oszczędności dla właściciela restauracji



- elektroniczne sterowanie czasem panierowania 60s
- zasilanie 230 V/Hz
- moc przyłączeniowa 1 kW
- prędkość stała 60 obr./min.
- wymiary (LxBxH: 1220x700x900mm)



Zdecydowany?
A może masz pytania?
Pomożemy, doradzimy 😊
Agnieszka: ☎ 885 311 888

