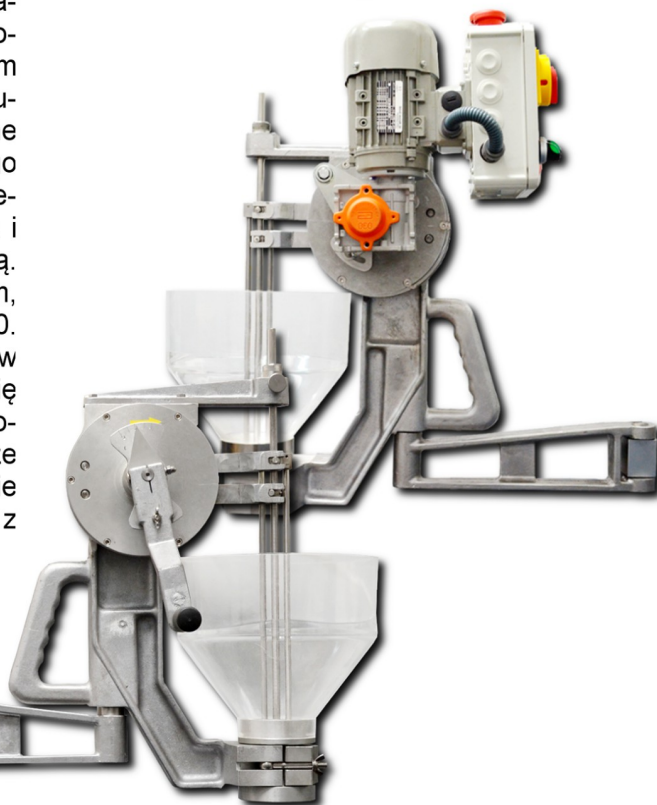




DROP – Urządzenia do produkcji mini pączków

DROP to urządzenie dozujące, wykorzystywane do produkcji ciastek smażonych, takich jak pączki, kulki serowe, itp, przygotowywane z ciast lekkich, jak np. ptysiowe. Podczas jednego obrotu następuje uformowanie jednej porcji, która wpada bezpośrednio do gorącego tłuszczu w smaźalni. Moduł dozujący jest umieszczony na podwójnym ramieniu obrotowym o łącznej długości 70 cm, które z kolei może być przymocowane do ściany lub stołu, w zależności od warunków panujących w zakładzie produkcyjnym. Mocowanie powinno być na tyle mocne, by utrzymać dozownik całkowicie napełniony ciastem, przy maksymalnym wysięgu ramion. Odstęp wylotu od powierzchni tłuszczu powinien wynosić minimum 40 mm, jednak nie więcej niż 50. Proponujemy dwa typy tego urządzenia; napędzane ręcznie lub za pomocą silnika elektrycznego (zasilanie 230V, 10 A). Dozownik zasilany elektrycznie może pracować w trybie taktu, jak i w trybie ciągłym, ze stałą prędkością. Gramatura wypieków może ulegać zmianom, stosownie do potrzeb, od około 10 g do 80. Urządzenie jest proste w obsłudze i łatwe w czyszczeniu. Jego obudowa, kadłub i ramię wychylne są zrobione z aluminium, lej z tworzywa sztucznego, a mechanizmy robocze ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej. Wszystkie nasze urządzenia są produkowane zgodnie z obowiązującymi normami CE.



Model	Pojemność leja (l)	Wydajność	Promień wylotu leja	Moc silnika	Wymiary dł./szer./wys.	Waga (kg)
DROP napęd ręczny	7	45 - 50 porcji/min	9,3 cm	-	95/30/70 cm	20
DROP napęd elektryczny	7	45 - 50 porcji/min	9,3 cm	90 W	95/30/70 cm	27