

Μηχανήματα Ζαχαροπλαστικής - Ανοξείδωτες Κατασκευές

ΜΕΛΕΤΗ | ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ | ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ | ΑΡΙΣΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ | ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Γεμίζει πολύ εύκολα διάφορα είδη υλικών όπως κρέμες, ζύμη για κέικ, μαρμελάδες, πραλίνες σοκολάτας κ.ά.
Ένα από τα κύρια πλεονεκτήματα του μηχανήματος είναι ο προγραμματιζόμενος ψηφιακός έλεγχος της αντλίας που παρέχει απόλυτη ακρίβεια στις δόσεις που επιλέγετε.
Η αποσυναρμολόγηση της αντλίας γίνεται με γρήγορο και εύκολο τρόπο για τον άμεσο καθαρισμό της.

Η τροφοδοσία του γεμιστικού μηχανήματος γίνεται με τον εύκολα αποσπώμενο κάδο (15 lt). Προαιρετικά σας δίνεται η δυνατότητα να συνδυάσετε δύο ή περισσότερους κάδους για την γρήγορη εναλλαγή των προϊόντων.

- | | |
|----------------------------|---|
| Βασικός εξοπλισμός: | Προαιρετικός εξοπλισμός: |
| - Κάδος 15 lt | - Extra κάδος 15 lt |
| - Διπλό ακροφύσιο Φ6 | - Θερμική ζώνη κάδου |
| | - Πιστόλι μήκους 1.20 m με αφαιρούμενο ακροφύσιο και διακόπτη |



FM-15

Easily fills with many different kinds of ingredients such as cream, cake crust, jam, chocolate pralines etc. One of the main advantages of this machine is the programmable digital control of the pump that provides absolute precision on the doses you choose. Dismantling of the pump is easy and fast for cleaning the interior. Catering of the refiller is easily accomplished with the detachable bucket (15kg). Optionally you can combine two or more buckets for faster swapping of products.

- | | |
|--------------------|---|
| Main gear: | Optional gear: |
| - Bucket 15lt | - Extra bucket 15lt |
| - Double nozzle Φ6 | - Thermal bucket belt |
| | - Pistol 1.2m in length, with detachable nozzle and switch. |

Models

Model	Tank Capacity	Power Consumption	Dimensions (mm)		
			W	D	H
FT-15	15 lt	0.5 Kw - 1 ~	450	300	620



Χαμηλή Ενεργειακή Κατανάλωση



Θεσσαλονίκης 109Α, Μοσχάτο,
Αθήνα, Τ.Κ. 183 46



210 34 70 871



info@inoxmar.gr