ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

Тестоделитель - округлитель ATLAS FC-3-30



Артикул: УТ000005425

Цена: 605 792,00 ₽

В промышленном производстве хлеба и хлебобулочных изделий не обойтись без новейших технологий, призванных существенно облегчить этот процесс. Купить тестоделитель-округлитель Foodatlas FC-3-30 от компании Агроресурс – это значит получить усовершенствованную версию оборудования, позволяющего создавать одинаковые по размеру и массе тестовые заготовки. Кондитерские, крупные предприятия общественного питания, хлебопекарни и частные цеха по производству различных хлебобулочных изделий являются основными потребителями тестоделителей.

Принцип работы тестоделителя

Модель Foodatlas FC-3-30 относится к хлебопекарскому оборудованию, основной функцией которого является деление большого куска теста на равные порции и округление. Тестоделитель-округлитель полуавтоматический купить можно по выгодной цене в компании Агроресурс. С его помощью можно увеличить производительность и рентабельность любой хлебопекарни. Тесто раскладывается на формовочную пластину и загружается в аппарат. Весовые параметры кусочков теста

выставляются вручную, а деление и округление их происходит автоматически.

Преимущества тестоделителя-округлителя FC-3-30

Для того чтобы обеспечить производство хлебобулочных изделий безопасным в использовании, современным, удобным и энергосберегающим оборудованием, достаточно купить тестоделитель-округлитель Foodatlas FC-3-30.
К его основным преимуществам относятся:
• возможность работать с тестом весом до 3 кг при единоразовой загрузке;
• высокая производительность и компактные размеры;
• камера деления и сама формовочная пластина выполнены из прочного и безопасного пластика;
• простота в уходе, разборке и чистке;
• качественный металл ножей для нарезки теста.

Надежность и технические особенности такого оборудования позволяют эффективно и быстро усовершенствовать производство хлебобулочных изделий.

Производитель	Foodatlas
Общий остаток	0
ЧСК1	0
ЧСК2	0