

Блинный автомат РК-2.1

Блинный автомат РК-2.1 – универсальный аппарат настольного типа для автоматического формования, выпекания и стопирования блинных заготовок различной формы. Задача оператора – приготовить тесто, своевременно заменять ёмкости с тестом и осуществлять контроль работы автомата. Поскольку в процессе выпекания блинов человеческий фактор сведён к минимуму, вся продукция получается идеального качества: блины имеют одинаковый размер, вес, степень прожарки.

Преимущества автомата РК-2.1

- Массивный барабан из высококачественного чугуна позволяет получить равномерное пропекание блина
- Сменные копиры дают возможность разнообразить ассортимент выпускаемой продукции и выпекать в зависимости от потребности квадратные, прямоугольные или круглые блины
- Легко интегрируется в проекты оснащения предприятий общественного питания любого типа (кафе, бистро, ресторан), может использоваться на комбинатах детского питания, школьных столовых
- Без труда встраивается в любые мобильные комплексы, например, мобильные комплексы серии «Север» компании «Сиком».

Запатентован в РФ

	РК-2.1
Номинальная мощность, кВт	3,5
Используемое напряжение, В	220
Время разогрева (не более), мин	20
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	730/780/520
Масса, кг	65
Количество емкостей для теста, шт	2
Объем емкостей для теста, л	3

Валик	Форма блина	Размер блина, см	Масса блина, г	Производительность, шт/час
 арт. 213111		30	40	180
 арт. 213112		30x30	80	140
 арт. 213113 *		30x14	35	280

* Является опцией, поставляется за отдельную плату.