

Forró légkeveréses félautomata asztali alagútkemence:

Süthető termékek: Fánk, pizza, lángos, sós és édes perec, pogácsa, sós és édes sütemények, mini pékáruk, pálcikás és teasütemények ropik óriás és sima stb..

6 db. Tálca lesz használatos ebből 2db a sütőtérben 2db. a futószalagon és 2 db adagolás és előkészítés alatt.

Egy tálcára pl. 2 db 300 mm es pizza fér a szakaszos sütéshez.,tehát 4 db pizza süthető egyszerre ,a teljesítménye jobb, mint a legkeményebb kemencének mivel ez keveri a 320 c fokos forró levegőt nagysebességgel.15-20 % al gyorsabb minden eddigi lehetőségnél ez a szabadalom cégünk, ill. ügyfeleink 25 éves tapasztalásából született.

A folyamatos sütéshez pizzánál is: ----elég csak a körtálcákba betenni a tésztát egymás után és folyamatosan vagy szakaszosan, beállítás kérdése.

Mini fánk, ill. normál fánk akkor és alakos süteményekhez süthető vele ehhez külön vásárolunk hozzá a megfelelő méretű szilikon formákat.

Amilyen formájú szilikon sütőformába öntjük a masszát olyan lesz a késztermék.

Ehhez kapható mindig a megfelelő por alapú alapanyag csak vízzel keverendő tészta mix.

Nem olajban sül a termék, hanem forró levegővel.

Ettől kellemesebb az íz, mint az olajos és egészségesebb a termék.

A gép képes az egyébként alaptálcára, 350x400 mm

melyre pl. kisméretű pogácsából 50-60 db fér 100-120 db sül meg egyszerre és 5-10-15 20 perc alatt, ez a tészta tömegétől is függ.

Fánk sütésénél ugyan így működik a sütő mindig a futószalagra tett

előkészített tálca, megy periodikusan a sütőbe, hogy egy vagy kettő az attól függ hogyan állítottuk be a gépet.

A programkapcsolóval állítható a kívánt beállítás és az aktuális hőfok.

A készülék mindenféle tészta és húsféleségek megsütésére alkalmas 150-320 Celsius fokon,

Pogácsák, fánk, lángos, kürtöskalács, pizza, rétes, zsemle, kifli, pálcikás sütemények, állatfigurák, piskóták, linzer, stb. minden 120 mm - nél nem magasabb termékre.

Süthető maxi ropi sajtos fokhagymás sörkorcsolyák, kemencés lángos apró szalonna, tejföl sajt, kiválóan eladható termékek. Recepteket adunk és folyamatosan megosszuk az újításokat is.

3 év garancia jár a géphez.

Ez idő alatt telefonon tartjuk a kapcsolatot, ha szükség van ránk nem hadjuk magára vállalkozásával. Mindenben segítünk.

Megtérülés:Mini fánk esetén, hozzávetőleges nem pontos adatok szerint.

700-Ft 1kg. alapanyag, árat,10 perces sütés időt, és 2 x 60 db-ot sütésenként =120 db 10 db/adag

1 adag 10 db fánk 350 Ft x 12= 4200 Ft sütésenként optimális időt számolva

5x4200=21000 Ft/ó

10 óra alatt 200-250 000 Ft értékű árut lehet sütni ezzel a típusú modellel folyamatos sütésnél.

Az apró süteményeket öntetekkel adjuk,(fahéjas méz, vanília sodó, csokoládé, karamell, fekete ribizli, eper, stb.

BEVEZETŐ ÁR: Alap gép 1,000 000 Ft + áfa megtérülése 30 munkanap 7 órás termeléssel.

Mérete: 1600-2000 ig x450x550 mm

Súlya: 35 kg + szettek 10-20 kg

Szilikon tálcák 100 000 Ft 6 db-os szett. Fajtánként.

Gépet és a szetteket -30-napos előrendeléssel tudjuk vállalni.

A szerződést 50% előleggel szoktuk kötni.

Szerződés szerint időre.

Az érték másik részét az elszállításakor rendezzük az átadás a Fóti telephelyünkön zajlik.

Elképzelhető raktárkészletben is.

Csíkhúzó félautomata 10 mp -ként 4-db 1 m-es 20 mm széles tésztacsík nyújtására alkalmas alagút kemencében süthető óriás ropihoz elengedhetetlen.

Teljesítmény: 1000 db / óra

Mérete: 1250- mmx300x300 mm

Súlya: 20-25 kg.

Fagyasztott technológiákhoz elengedhetetlen!

Három ember munkáját helyettesíti folyamatos termelés esetén nagy forgalomnál szükséges és hasznos.Megtérülési számítása az üzenet levélben van.

Értéke 600 000 Ft. + áfa megtérülések 1 hónap 50% kihasználtságnál értendő.

Ha bármilyen kérdése lenne készséggel, válaszolok rá telefonszámom .

KÉREM ÍRJON E-MAILT.