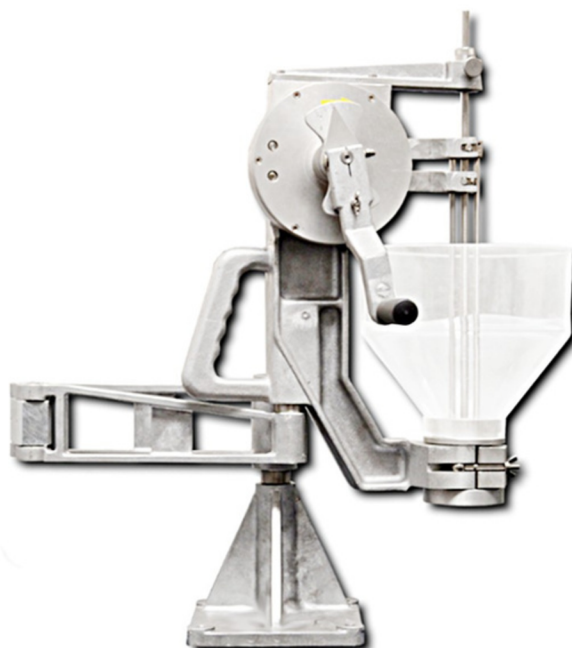




DROP – Urządzenie do produkcji mini pączków

DROP to dozownik przeznaczony do produkcji lekkich ciastek smażonych, takich jak mini pączki czy kulki serowe – szczególnie z ciast typu ptysiowego. Podczas jednego obrotu urządzenie formuje porcję, która trafia bezpośrednio do tłuszczu w smaźalni. Moduł dozujący umieszczony jest na ramieniu obrotowym o długości 70 cm.

Urządzenie występuje w dwóch wersjach: ręcznej oraz elektrycznej (zasilanie 230 V, 10 A). Wersja elektryczna może pracować w trybie ciągłym lub taktowanym, z możliwością regulacji porcji od ok. 10 do 80 g. Obudowa i ramię wykonane są z aluminium, lejek z tworzywa, a części robocze – ze stali nierdzewnej. Urządzenie jest łatwe w obsłudze i czyszczeniu.



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