

Oferta

Maszyna do produkcji wyrobów kulinarnych Pierogarka Kiecoń01



Charakterystyka

Napięcie:	230 V
Wysokość:	1120 mm
Szerokość:	750 mm
Głębokość:	440 mm
Waga:	100 kg
Moc:	900W
Wydajność szt./h	3 720

Cena netto: 42 000 PLN

Pierogarka Kiecoń01 służy to przygotowania pierogów z farszem. Uzyskane dzięki niej pierogi, mają jednakową wielkość, która zależna jest od wcześniej założonych form. Zanim rozpoczniemy pracę, ciasto i farsz powinny zostać przygotowane wg ustalonej receptury. Części wykonane są ze stali nierdzewnej, właściwe do produkcji spożywczej. Pierogarka jest łatwa w obsłudze oraz myciu. Jest to funkcjonalna maszyna, w której samemu można dostosować grubość ciasta oraz ilość nadzienia. Wyjątkowy i opatentowany system nadziewania farszu doskonale się sprawdza w pracy z każdym jego rodzajem. Maszyna posiada wymienne nakładki, dzięki którym wykonuje również uszka, krokiety, wontony oraz tradycyjne pierogi w trzech rozmiarach: dużym, średnim i małym.