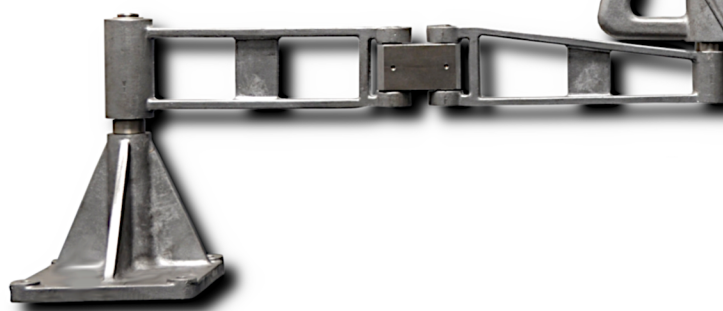
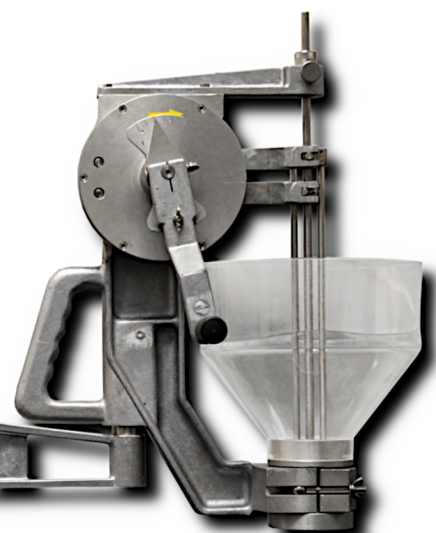
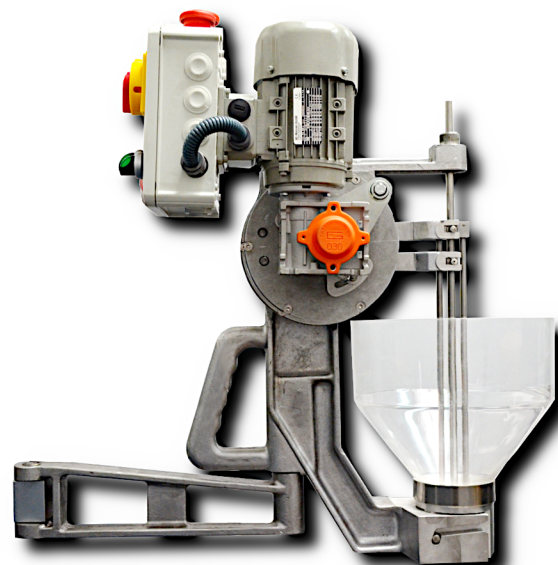




## DROP – Urządzenia do produkcji mini pączków

DROP to urządzenie dozujące, wykorzystywane do produkcji ciastek smażonych, takich jak pączki, kulki serowe, itp, przygotowywane z ciast lekkich, jak np. ptysiowe. Podczas jednego obrotu następuje uformowanie jednej porcji, która wpada bezpośrednio do gorącego tłuszczu w smaźalni. Moduł dozujący jest umieszczony na podwójnym ramieniu obrotowym o łącznej długości 70 cm. Proponujemy dwa typy tego urządzenia; napędzane ręcznie lub za pomocą silnika elektrycznego (zasilanie 230V, 10 A). Dozownik zasilany elektrycznie może pracować w trybie taktu, jak i w trybie ciągłym, ze stałą prędkością. Gramatura wypieków może ulegać zmianom, stosownie do potrzeb, od około 10 g do 80. Urządzenie jest proste w obsłudze i łatwe w czyszczeniu. Jego obudowa, kadłub i ramię wychylne są zrobione z aluminium, lej z tworzywa sztucznego, a mechanizmy robocze ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej.



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