

Наполнители для пончиков, кондитерских изделий, берлинеров 6 Qt, P-4020

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ehp@nt-rt.ru || сайт: <http://edhard.nt-rt.ru/>



Edhard 6 Qt Прозрачный наполнитель для пончиков/кондитерских изделий с двойным носиком



Edhard 6 Qt Прозрачный наполнитель для пончиков/кондитерских изделий с двойным носиком



Edhard 6 Qt Прозрачный наполнитель для пончиков/кондитерских изделий с двойным носиком



Наполнитель для кондитерских изделий Edhard P-4020

ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Наполнитель для кондитерских изделий Edhard P-4020 в комплекте для пончиков и пончиков

Наполнитель для кондитерских изделий Edhard P-4020 в комплекте с воронкой 5,5 л и двумя наконечниками для наполнения 7 мм

С помощью этой системы наполнения и дозирования массы дозируются непосредственно в 2 единицы выпечки с помощью двух наконечников для наполнения длиной 57 мм и толщиной 7 мм. Пластиковая воронка вмещает 5,5 л.

Основание двигателя срабатывает при каждом нажатии переключателя. Вводится ровно установленное количество до 800г.

Спецификации:

Аппарат для розлива Edhard серии P

Размеры (мм): 391 x 229 x 410

Вес нетто: 6.0 кг

Мощность: 44 Вт

Параметры подключения: 220/240 В, 50 Гц, 1 фаза

Меблировка:

Заправочное устройство (П-4020)

1 воронка (F-5001) малая на 2 форсунки 5,5 л

2 наконечника для наполнения (F3076) диаметром 7 мм, длиной 57 мм

Базовое устройство может быть дополнительно оснащено большей воронкой и множеством других наконечников для наполнения. Базовое устройство в основном подходит для заполнения масс и для прямого впрыска.



Наполнитель/дозатор кондитерских изделий Edhard с наполнителем для круассанов простой

Наполнитель/дозатор кондитерских изделий Edhard с наполнителем для круассанов простой

☐ Описание продукта

- ✓ Производитель: Эдхард
- ✓ Модель: МКНХ
- ✓ Материал: пластик
- ✓ Состояние: бывшее в употреблении, проверенное, состояние пекарни - пожалуйста, тщательно очистите перед использованием
- ✓ Наполнитель для кондитерских изделий для автоматического наполнения
- ✓ Количество дозирования через цифровую панель управления
- ✓ Воронка 5,5 л с наполнителем для круассанов
- ✓ Настольное устройство



Наполнитель для теста Edhard P-4020 Наполнитель для берлинеров

Наполнитель для теста Edhard P-4020 Наполнитель для берлинеров

Наполнитель для теста Edhard P-4020 в комплекте с воронкой объемом 5,5 л и двумя насадками для наполнения 7 мм

С помощью этой системы наполнения и дозирования масса дозируется непосредственно в 2 куса теста с помощью двух насадок для наполнения длиной 57 мм и толщиной 7 мм. Пластиковая воронка вмещает 5,5 литров.

Моторная база срабатывает каждый раз при нажатии переключателя. Впрыскивается точно заданное количество до 800 г.

Технические данные:

Машина для наполнения кондитерских изделий Edhard серии P

Размеры (мм): 391 x 229 x 410

Масса нетто: 6,0 кг

Мощность: 44 Вт

Параметры подключения: 220/240 В, 50 Гц, 1 фаза

Оборудование:

Устройство заправочное (П-4020)

1 воронка (F-5001) малая для 2 носиков 5,5 л

2 насадки для заполнения (F3076) диаметром 7 мм, длиной 57 мм

Опционально базовый блок может быть оснащен воронкой большего размера и многочисленными другими насадками для заполнения. Базовое устройство в основном подходит для фасовки масс и прямого впрыска.

Вы получите гарантию производителя с даты покупки и счет-фактуру с НДС.

Машина для заливки теста Edhard P-4020 — это машина, используемая в пекарнях и кондитерских цехах для заливки теста, кремов, начинок и желе в выпечку. Эта машина для начинки кондитерских изделий особенно подходит для производства пончиков, берлинеров, кексов, кексов и других хлебобулочных изделий с начинкой. Наполнитель для теста Edhard P-4020 оснащен поршневым насосом с регулируемым давлением, который обеспечивает точное дозирование начинки. Благодаря различным насадкам и насадкам машину можно адаптировать к различным требованиям. Это облегчает дозирование и наполнение хлебобулочных изделий большими объемами и на высокой скорости. Наполнители для теста Edhard известны своей надежностью, качеством и эффективностью в профессиональной пекарне.



Наполнитель для теста Edhard Berlinerfüller P-4020

ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Наполнитель для теста Edhard Berlinerfüller P-4020

Наполнитель для теста Edhard P-4020 в комплекте с воронкой объемом 5,5 л и двумя насадками для наполнения 7 мм

С помощью этой системы наполнения и дозирования масса дозируется непосредственно в 2 куса теста с помощью двух насадок для наполнения длиной 57 мм и толщиной 7 мм. Пластиковая воронка вмещает 5,5 литров.

Моторная база срабатывает каждый раз при нажатии переключателя. Впрыскивается точно заданное количество до 800 г.

Технические данные:

Машина для наполнения кондитерских изделий Edhard серии P

Размеры (мм): 391 x 229 x 410

Масса нетто: 6,0 кг

Мощность: 44 Вт

Параметры подключения: 220/240 В, 50 Гц, 1 фаза

Оборудование:

Устройство заправочное (П-4020)

1 воронка (F-5001) малая для 2 носиков 5,5 л

2 насадки для заполнения (F3076) диаметром 7 мм, длиной 57 мм

Опционально базовый блок может быть оснащен воронкой большего размера и многочисленными другими насадками для заполнения. Базовое устройство в основном подходит для фасовки масс и прямого впрыска.

Вы получите гарантию производителя с даты покупки и счет-фактуру с НДС.

Машина для заливки теста Edhard P-4020 — это машина, используемая в пекарнях и кондитерских цехах для заливки теста, кремов, начинок и желе в выпечку. Эта машина для начинки кондитерских изделий особенно подходит для производства пончиков, берлинеров, кексов, кексов и других хлебобулочных изделий с начинкой.

Наполнитель для теста Edhard P-4020 оснащен поршневым насосом с регулируемым давлением, который обеспечивает точное дозирование начинки. Благодаря различным насадкам и насадкам машину можно адаптировать к различным требованиям. Это облегчает дозирование и наполнение хлебобулочных изделий большими объемами и на высокой скорости. Наполнители для теста Edhard известны своей надежностью, качеством и эффективностью в профессиональной пекарне.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ehp@nt-rt.ru || сайт: <http://edhard.nt-rt.ru/>