

Описание товара Пневматическая станция DITO

Group гильотина



Описание

Пневматическая станция гильотина используется совместно с тестоотсадочными машинами **DITO Group DUOMIX 600** и **TRIOMIX 600** в пекарнях и кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для производства резанных длинных изделий с начинкой внутри и снаружи. Программирование машины позволяет задать любую длину продукта, дозирования теста и начинки кол-во рядов и т.д.

В комплект поставки входят станция гильотины с ленточным транспортером, электрический привод и пневмоцилиндр.

Характеристики

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.