

Коммерческое предложение от 16.04.2025

Наименование товара: Пневматическая станция DITO Group гильотина

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/stantsii-kulinarnye/pnevmaticheskaya_stantsiya_dito_group_gilotina



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