

BENIER – VYKULOVAČ KUŽELOVÝ TYP ALLROUND

1. Specifikace stroje – základ stroje

- pro zpracování všech druhů těst (rozumné receptury)
- výkon až 4500 ks/h dle váhy klonků
- skulovací žlaby teflonované – patentovaný systém nastavení
- rozsah od 100 gramů do 1400 gramů + jiné možnosti po dohodě
- optimální tvar a intenzita skulování
- kužel skulovací teflonový (Silumín)
- nerezové opláštění
- pojízdné provedení
- zachytávací vana na olej a zbytky těsta
- vstup jih – výstup sever + jiné možnosti po dohodě
- příkon 1,1 KW, tichý chod, klínové řemeny
- tepelná ochrana motoru
- váha cca 375 kg



2. Doporučená výbava na chleba do standardního provedení pro ČR

- olejování pomocí 4 trysek + tlakový vzduch připoj
- dopravníček na výstupu

3. Za příplatek provedení po dohodě s technologem pekárny

- výstup/vstup jinak než sever/jih
- dopravník na výstupu
- ofukování – ventilátor 1 x 535 EUR, dvojité
- horký vzduch = ohřívání pro ofukování
- frekvenční měnič pohonu
- dopravník na vstupu
- další možnosti

