

**Блинный аппарат Сиком РК-2.1.3  
(D30. 30x30)**



(Цена со склада в г.Москва)

**314 662 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Автомат блинный Sicom РК-2.1.3 предназначен для формования, выпекания и стопирования блинных заготовок различной формы. Незаменим в качестве помощника в кафе, бистро или ресторане. Корпус выполнен из алюминия и нержавеющей стали, емкости - из пластика. В комплект поставки входят полка-держатель, ванночка, валик, квадратный копир для блинов 300x300 мм, круглый диаметром 300 мм, стоппирующий транспортер на 10-15 блинов, поддон, воронка и комплект ЗИП. Особенности: Компактный и эргономичный Легко интегрируется в проекты оснащения предприятий общественного питания любых типов и классов Массивный барабан из высококачественного чугуна позволяет добиться потрясающих результатов Потребляет минимум электроэнергии Сменные копиры позволяют выпекать квадратные, прямоугольные или круглые блины  
Дополнительные характеристики:  
Объем емкостей для теста: 2х 3 л  
Производительность: Круглые блины: 180 шт./час  
Квадратные: 180 шт./час

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	33237
Производитель	SIKOM (Сиком)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	730x765x430/610
Гарантия, мес	12
Количество конфорок	2
Источник энергии	электричество
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3
Материал конфорки	чугун
Диаметр конфорки, мм	300
Максимальная температура на поверхности конфорки, °С	250
Время разогрева до рабочей температуры, мин	20
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	900x500x510
Вес нетто, кг	75
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	80
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700