

Stroj na drcení strouhanky typ MAC 100 LUX, MAC 200 Mac.Pan, Itálie



Jednoduchý stroj pro výrobu strouhanky. Nezbytné vybavení každé pekárny.

Do násypky se postupně sype tvrdé pečivo. Pracovní ústrojí ho nadrtí a přes síto pak vypadává do připravené nádoby.

Robustní provedení v nerezové oceli zajišťuje dobrou hygienu a dlouhou životnost.

POZOR:
Umožňuje drtit pouze suché pekařské produkty.



Technické údaje:

Typ	MAC 100 LUX	MAC 200
Výkon	120 kg / hod	200 kg / hod
Šířka stroje	400 mm	740 mm
Hloubka stroje	400 mm	740 mm
Výška stroje	650 mm	1140 mm
Váha	23 kg	50 kg
Příkon / připojení	0,75kW / 400V	1,5 kW / 400 V

0321