

ЭКСТРУЗИОННО- ФОРМОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



ПРОИЗВОДИМ
МАШИНЫ ДЛЯ ФОРМОВКИ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
НА ПРОТЯЖЕНИИ НЕСКОЛЬКИХ
ПОКОЛЕНИЙ.



Sandorè Srl – семейная компания, была основана в 60-х годах в Дзанае, в провинции Виченца, Италия, синьором Марини, который посвятил свою деятельность разработке и производству прессов, экструдеров, сушилок и других машин для компаний пищевой промышленности от макаронных фабрик до кондитерских, в Италии и за рубежом.

НАШИ УСЛУГИ

КОМАНДА ЭКСПЕРТОВ

Sandorè гарантирует профессиональный подбор оборудования для любого продукта на выбор. Техническая помощь гарантирована и предоставляется опытными специалистами, способными справиться с любым запросом. Компания также предоставляет услуги обучения на месте для операторов: учебные курсы по эксплуатации машин, информация по обновлению.



Техническая поддержка



Гарантия 12 месяцев



**Индивидуальный подход
в подборе оборудования**



Монтаж и ввод в эксплуатацию



PERFETTA

КОЭКСТРУЗИОННАЯ МАШИНА



**ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ
ДЛЯ:**

Небольших мастерских,
гастрономов, кейтеринга,
кондитерских, пекарен.



Примеры
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ





PERFETTA

Ко-экструзионная машина со шнеками для производства изделий с начинкой и фаршированных изделий, укомплектован диафрагменной резкой.

Машина изготовлена из сертифицированной нержавеющей стали AISI 304. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, включая диафрагменный режущий элемент, легко снимаются для очистки и мойки, в том числе в посудомоечной машине. PERFETTA установлена на 4-х опорных ножках и может устанавливаться на рабочий стол или на "специальный" стол с колесиками.

РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ

- ✓ Количество экструдированного теста и начинки
- ✓ Диаметр экструзии теста и начинки
- ✓ Расстояние между ножом и лентой; ножом и экструзионной матрицей
- ✓ Скорость нарезки, скорость ленты
- ✓ Возможность экструзии изделий без начинки

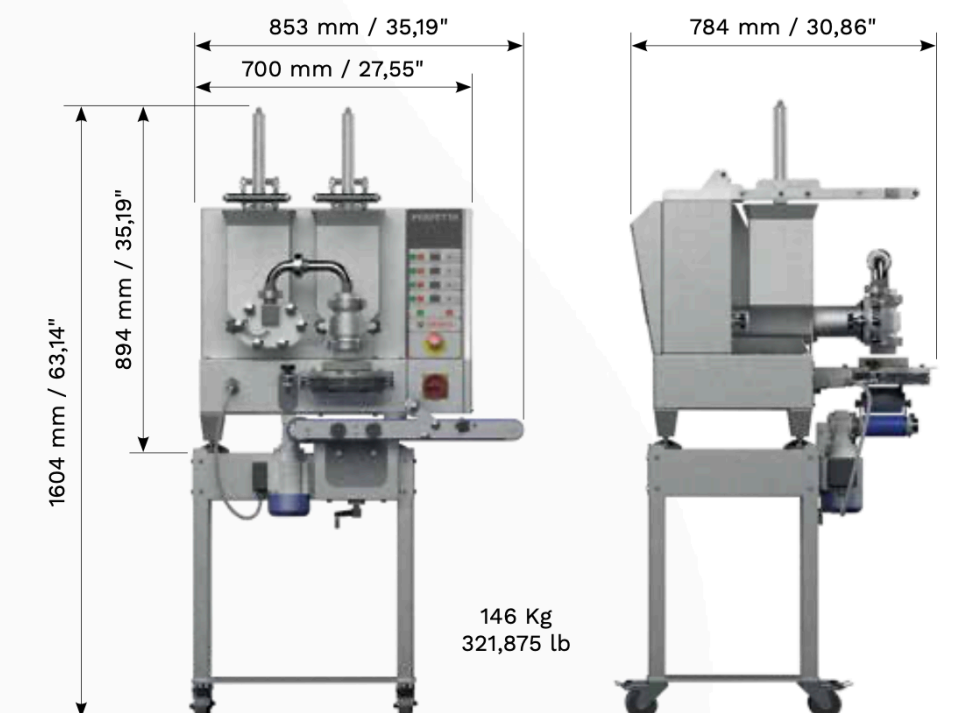




ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

PERFETTA

БУНКЕР ДЛЯ ТЕСТА / БУНКЕР ДЛЯ НАЧИНКИ	5 кг
МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ЭКСТРУЗИИ ТЕСТА	15 мм
МАКСИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ЭКСТРУЗИИ ТЕСТА	60 мм
МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ЭКСТРУЗИИ НАЧИНКИ	8 мм
МАКСИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ЭКСТРУЗИИ НАЧИНКИ	40 мм
МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДИАФРАГМЕННОЙ РЕЗКИ В ШАГОВОМ РЕЖИМЕ ДВИЖЕНИЯ ЛЕНТЫ	3600 шт./ч
МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДИАФРАГМЕННОЙ РЕЗКИ В НЕПРЕРЫВНОМ РЕЖИМЕ ДВИЖЕНИЯ ЛЕНТЫ	4200 шт./ч
МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКОЙ	70 кг/ч
СРЕДНЯЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ИЗДЕЛИЙ С УДЕЛЬНОЙ ЧАСТЬЮ НАЧИНКИ в 20%	60 кг/ч
МОНОФАЗНОЕ ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ	230/220В – 50/60 Гц
ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ	1,6 кВт



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА



ВРАЩАЮЩИЙСЯ СТОЛИК



СТОЛ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НА
ПОВОРОТНЫХ КОЛЕСАХ С ФИКСАТОРОМ



КОНВЕЙЕРНАЯ
ЛЕНТА



ДЕКОРИРУЮЩИЙ ВАЛ ГЛАДКИЙ



ДЕКОРИРУЮЩИЙ ВАЛ С ПРЯМЫМИ ЛИНИЯМИ



ДЕКОРИРУЮЩИЙ ВАЛ С КОСЫМИ ЛИНИЯМИ

NEW MAGIC

ЭКСТРУЗИОННАЯ МАШИНА

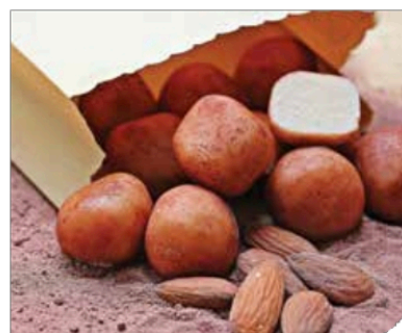
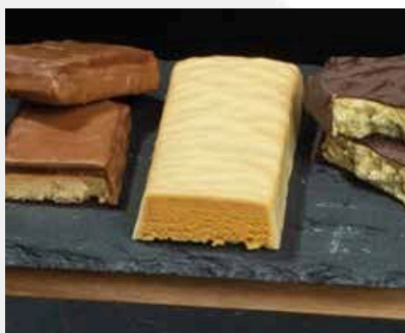


**ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ
ДЛЯ**

небольших цехов и
предприятий
общественного питания



Примеры
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



Экструдер для производства сладкой и соленой продукции.



NEW MAGIC

Экструдер для формовки печенья, пряников, и других изделий сферической, цилиндрической, полусферической формы или формы бруска. Машина полностью изготовлена из нержавеющей стали, установлена на вращающихся колесах, бункером для теста, вместимостью 8 кг. Машина оснащена двойным экструзионным шнеком с регулируемой скоростью, экструзионной головкой с одним выходом, оснащенной формовочной насадкой для теста.

Экструдер может быть укомплектован пневматической или механической диафрагмой и другими аксессуарами. Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, легко разбираются для очистки и мойки.

РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ



КОЛИЧЕСТВО ТЕСТА



ДЛИНА НАРЕЗКИ



СКОРОСТЬ НАРЕЗКИ



СКОРОСТЬ ТРАНСПОРТЕРНОЙ ЛЕНТЫ





ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА



ЭКСТРУЗИОННАЯ ГОЛОВКА В ОДИН РЯД

НАСАДКА ДЛЯ ФОРМОВКИ ТЕСТА

УЗЕЛ РЕЗКИ, СОСТОЯЩИЙ ИЗ ПНЕВМАТИЧЕСКОГО
НОЖА ДЛЯ ДИАФРАГМЕННОЙ РЕЗКИ; МЕХАНИЧЕСКИЙ
НОЖ ДЛЯ ДИАФРАГМЕННОЙ РЕЗКИ И ГИЛЬОТИННАЯ

ШЕСТЕРЕНЧАТАЯ ГОЛОВКА ДЛЯ НАЧИНКИ

НАСАДКА (НОСИК) ДЛЯ НАЧИНКИ

КОНВЕЙЕРНАЯ ЛЕНТА

ЭКСТРУЗИОННАЯ ПЛАСТИНА ПО
ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ДИЗАЙНУ

МОТОРИЗИРОВАННЫЙ ДЕКОРИРУЮЩИЙ ВАЛ С
ГЛАДКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

ДЕКОРИРУЮЩИЙ ВАЛ С ПРЯМЫМИ ЛИНИЯМИ/КОСЫМИ
ЛИНИЯМИ/РОМБОВИДНЫМ РИСУНКОМ

ВРАЩАЮЩИЙСЯ НОЖ-ДИАФРАГМА С
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ 250 шт./мин

BS2

ЭКСТРУЗИОННАЯ МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ СНАЧИНКОЙ В ОДИН РЯД



ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ

как для небольших кондитерских цехов, так и для крупных производств.



Примеры ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ



Примеры
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



SANDORE BS2



Двубункерная машина для формовки изделий методом экструзии из «твердого», «вязкого» или «мягкого» теста.

Продукт: разнообразное печенье как с начинкой, так и без, с добавлением орехов, цукатов и других фракций; пряники; пирожное картошка; хлебные палочки; батончики; а также сырники; котлеты; заготовки для вегетарианских бургеров; и другие продукты.

Машина выполнена полностью из нержавеющей стали. Бункер для теста (8кг) двухшнековый, позволяющий экструдировать тесто с добавлением сухофруктов, орехов, кусочков шоколада и других добавок. Бункер для начинки (8 кг) двухшнековый, для использования как мягкой начинки с однородной консистенцией, так и твердой начинки с различными добавками (орехов, изюма, шоколада и др.).

НАСТРАЕВЫЕ ПАРАМЕТРЫ



КОЛИЧЕСТВО ДОЗИРОВАННОГО ТЕСТА И НАЧИНКИ



КОЛИЧЕСТВО ДОЗИРОВАННОЙ ВТОРОЙ НАЧИНКИ



ДЛИНА НАРЕЗКИ



СКОРОСТЬ НАРЕЗКИ



ВОЗМОЖНОСТЬ УСТАНОВЛИВАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ



СОХРАНЕНИЕ ДО 100 РЕЦЕПТОВ



ПОДАЧА ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЧЕСКИЙ УКЛАДЧИК НА ПРОТИВНИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

УЗЕЛ ЭКСТРУЗИИ ТЕСТА	Двойной шнек
УЗЕЛ ЭКСТРУЗИИ НАЧИНКИ	Двойной шнек
ИНЖЕКТОР НАЧИНКИ	Одношнековый экструдер мод. RP3
МОДЕЛИРУЮЩАЯ ГОЛОВКА	TS2 в 1 ряд
МАКС. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕХАНИЧЕСКОЙ РЕЗКИ	5.400 шт./час
МАКС. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ РЕЗКИ	7.200 шт./час
КОНВЕЙЕРНАЯ ЛЕНТА НА ВЫХОДЕ ПРОДУКТА	155 мм / настраиваемая
МАКСИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ПРОДУКТА НА ВЫХОДЕ	60 мм
БУНКЕР ДЛЯ ТЕСТА/БУНКЕР НАЧИНКИ	8 кг
ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ/ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЖАТОГО ВОЗДУХА	220/400 В 50/60 Гц 6 Бар
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	2 кВт





ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

МЕХАНИЧЕСКИЙ НОЖ ДИАФРАГМЕННОЙ РЕЗКИ МОД. СТМ6

ПНЕВМАТИЧЕСКИЙ НОЖ ДИАФРАГМЕННОЙ РЕЗКИ МОД. СТ6

ДЕКОРИРУЮЩИЙ ВАЛ RL225 (ГЛАДКИЙ, ПРЯМАЯ ЛИНИЯ, КОСАЯ ЛИНИЯ ИЛИ РОМБОВИДНЫЙ РИСУНОК)

ШТАМПУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО С ПОДОГРЕВОМ STSM

ТРЕТИЙ БУНКЕР ДЛЯ НАЧИНКИ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДВУХЦВЕТНОГО ТЕСТА

УЗЕЛ СТРУННОЙ РЕЗКИ МОД. СТФ6



НОЖ ГИЛЬОТИННОЙ РЕЗКИ ДЛЯ РЕЗКИ ИЗДЕЛИЙ С ОТКРЫТЫМИ, ЗАКРЫТЫМИ, РИФЛЕННЫМИ КОНЦАМИ /СТРУННОЙ РЕЗКИ



ВРАЩАЮЩАЯСЯ ЭКСТРУЗИОННАЯ ГОЛОВКА “roller and twist” МОД. TSR2



АВТОМАТИЧЕСКИЙ УКЛАДЧИК НА ПРОТИВНИ МОД. RT60 ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 60x40/80/100 см

NEW FANTASY 80

ЭКСТРУЗИОННАЯ МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКОЙ



ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ

Больших
кондитерских
цехов



Примеры

ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



CE

New Fantasy

Экструзионно-формовочная машина для производства пряников и печенья как с начинкой так и без нее с двумя или тремя выходами.

Машина разработана для больших и средних производств с максимальной производительностью до 16 000 шт./час. Благодаря двойным шнекам, которыми оборудованы бункеры для теста и начинки, данная модель позволяет производить продукцию, как из однородного теста, так и с добавлением кусочков изюма, чернослива, орехов и других включений, а также использовать начинку различной консистенции и плотности (крем, джем, шоколадная паста, сыр, картофельное пюре, мясные фарши и др.)

Sandore New Fantasy изготовлена из нержавеющей стали и сертифицированных материалов, которые гарантируют ее безопасность, долговечность и эффективность. Бункер для начинки оснащен инверторным дозатором.

New Fantasy может производить печенье как круглой так и овальной конфигурации, а также продолговатой формы различной длины. Машина оснащена панелью управления, которая позволяет регулировать количество теста и начинки, скорость и длину обрезки тестовой заготовки, скорость укладчика на противни, настраивать и сохранять рецепты для их дальнейшего использования.

НАСТРАЕВАЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ



КОЛИЧЕСТВО ДОЗИРОВАННОГО ТЕСТА И НАЧИНКИ



КОЛИЧЕСТВО ДОЗИРОВАННОЙ ВТОРОЙ НАЧИНКИ



ДЛИНА НАРЕЗКИ



СКОРОСТЬ НАРЕЗКИ



ВОЗМОЖНОСТЬ УСТАНОВЛИВАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ



СОХРАНЕНИЕ ДО 100 РЕЦЕПТОВ



ПОДАЧА ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЧЕСКИЙ УКЛАДЧИК НА ПРОТИВНИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

УЗЕЛ ЭКСТРУЗИИ ТЕСТА	Двойной шнек
УЗЕЛ ЭКСТРУЗИИ НАЧИНКИ	Двойной шнек
ИНЖЕКТОР НАЧИНКИ	Шестеренчатый насос
МОДЕЛИРУЮЩАЯ ГОЛОВКА	TS8 в2-3 ряда
МАКС. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕХАНИЧЕСКОЙ РЕЗКИ	10.800 шт./час
МАКС. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ РЕЗКИ	16.200 шт./час
КОНВЕЙЕРНАЯ ЛЕНТА НА ВЫХОДЕ ПРОДУКТА	150 мм / настраиваемая
МАКСИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ПРОДУКТА НА ВЫХОДЕ	32 мм
БУНКЕР ДЛЯ ТЕСТА/БУНКЕР НАЧИНКИ	30 кг
ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ/ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЖАТОГО ВОЗДУХА	220/400 В 50/60 Гц 6 Бар
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	8 кВт





ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

МЕХАНИЧЕСКИЙ НОЖ ДИАФРАГМЕННОЙ РЕЗКИ МОД. СТМ8

ДЕКОРИРУЮЩИЙ ВАЛ RL300 (ГЛАДКИЙ, ПРЯМАЯ ЛИНИЯ, КОСАЯ ЛИНИЯ ИЛИ РОМБОВИДНЫЙ РИСУНОК)

ШТАМПУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО С ПОДОГРЕВОМ STCM 300

ТРЕТИЙ БУНКЕР ДЛЯ НАЧИНКИ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДВУХЦВЕТНОГО ТЕСТА

**ЭКСТРУЗИОННАЯ ГОЛОВКА В ДВА РЯДА МАКС. Ø 50 мм.
ЭКСТРУЗИОННАЯ ГОЛОВКА В ТРИ РЯДА МАКС. Ø 32 мм.**

УЗЕЛ СТРУННОЙ РЕЗКИ STF8



НОЖ ГИЛЬОТИННОЙ РЕЗКИ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ С ОТКРЫТЫМИ, ЗАКРЫТЫМИ, РИФЛЕННЫМИ КОНЦАМИ/СТРУННОЙ РЕЗКИ



ВРАЩАЮЩАЯСЯ ЭКСТРУЗИОННАЯ ГОЛОВКА “roller and twist” МОД. TSR8



АВТОМАТИЧЕСКИЙ УКЛАДЧИК НА ПРОТИВНИ МОД. RT300 ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 60x40/80/100 см

BS4

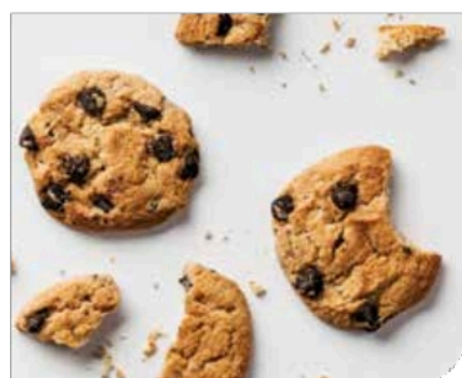
ЭКСТРУЗИОННАЯ МАШИНА



ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ
средних/крупных
производств.



Примеры
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



SANDORE BS4

Машина для формовки изделий из твердого, вязкого или мягкого теста.

Продукт: разнообразное печенье (как с начинкой, так и без, с вкраплениями орехов, цукатов и других фракций), пряники, хлебные палочки, батончики, а также сырники, заготовки для вегетарианских бургеров и различные продукты из теста, предназначенные для дальнейшей заморозки.

BS4 укладывает сформованный продукт в 4 или 2 ряда непосредственно на противни размером 40x60 см или 40x80 см.

BS4 доступна в 5 различных конфигурациях:

- Конфигурация с 2-мя режущими диафрагмами для печенья весом от 30 до 100 грамм. Максимальная почасовая производительность 7.200 штук в час.
- Конфигурация с 4-мя режущими диафрагмами для печенья весом от 7 до 30 грамм с максимальной производительностью 14 400 штук в час.
- Конфигурация с 4 выходами струнной резки с максимальной производительностью 14 400 штук в час.
- Конфигурация с 4-рядной гильотинной резкой (режущее устройство с ножом из пластика или нержавеющей стали). Максимальная почасовая производительность 14 400 штук в час.
- Конфигурация с 4-рядным подогреваемым штампующим устройством для нанесения декора на изделия, весом до 30 грамм при производстве 10.000 штук в час или с двухрядным нагреваемым штампом для изделий весом от 30 до 60 грамм при производстве 5.000 штук в час.

НАСТРАЕВЫЕ ПАРАМЕТРЫ



ПАРАМЕТРЫ ДОЗИРОВАНИЯ ТЕСТА И НАЧИНКИ



НАСТРОЙКА РЕЦЕПТОВ



КОЛИЧЕСТВО ИЗДЕЛИЙ
ВЫКЛАДЫВАЕМЫХ НА ПРОТИВЕНЬ



ПАРАМЕТРЫ ДОЗИРОВАНИЯ ТЕСТА/
НАЧИНКИ ИЗ ТРЕТЬЕГО БУНКЕРА



СКОРОСТЬ НАРЕЗКИ ИЗДЕЛИЙ



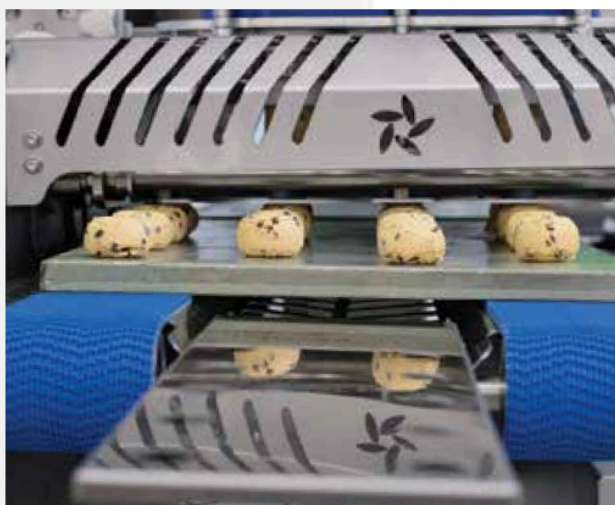
ДЛИННА НАРЕЗКИ ИЗДЕЛИЙ





ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ПОТЕНЦИАЛ ЭКСТРУЗИИ ТЕСТА	200 кг/ч
ПОТЕНЦИАЛ ЭКСТРУЗИИ НАЧИНКИ	100 кг/ч
ГАБАРИТЫ	264x117x160h см
ВЕС	450 кг
ЭЛЕКТРОХАРАКТЕРИСТИКИ	380-400 В 50Гц/3фазы
ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ	5 кВт
ВМЕСТИМОСТЬ БУНКЕРА ДЛЯ ТЕСТА	15/30 кг
ВМЕСТИМОСТЬ БУНКЕРА ДЛЯ НАЧИНКИ	8/15 кг
ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЖАТОГО ВОЗДУХА	6 бар- 200 л.





ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

МЕХАНИЧЕСКАЯ ДИАФРАГМА НА 2 ИЛИ 4 ВЫХОДА СТМ 4/2 - 4/4

ЭКСТРУЗИОННАЯ ГОЛОВКА НА 2 ИЛИ 4 ВЫХОДА TS 2/4 o 4/4

ДЕКОРИРУЮЩИЙ ВАЛ RL225 (ГЛАДКИЙ, ПРЯМАЯ ЛИНИЯ, КОСАЯ ЛИНИЯ ИЛИ РОМБОВИДНЫЙ РИСУНОК)

ШТАМПУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО С ПОДОГРЕВОМ STCM

ТРЕТИЙ БУНКЕР ДЛЯ НАЧИНКИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДВУХЦВЕТНОГО ТЕСТА

УЗЕЛ СТРУННОЙ РЕЗКИ МОД. STF6



ЭКСТРУЗИОННАЯ ГОЛОВКА ДЛЯ БАТОНЧИКОВ, ХЛЕБНЫХ ПАЛОЧЕК И ПОХОЖИХ ПРОДУКТОВ

MULTILANE 800

ЭКСТРУЗИОННАЯ МАШИНА



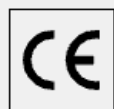
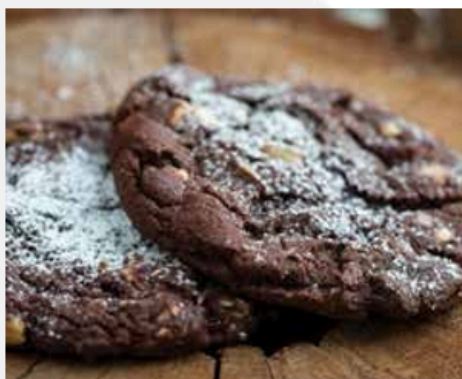
ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ

промышленных
производств



Примеры

ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



MULTILANE 800

Экструдер для производства изделий с начинкой.

Машина оснащена экструзионными устройствами с регулируемой скоростью, позволяющими дозировать количество теста и начинки в разном процентном соотношении. **MULTILANE 800** Укомплектована специальным шестеренчатым насосом для дозирования жидкой начинки. Особая запатентованная система нарезки обеспечивает закрытие изделий сферической формы с двух сторон, благодаря чему начинка остается герметично закрытой внутри даже после финальной обработки.

MULTILANE 800 полностью изготовлен из нержавеющей стали Aisi 304. Имеется доступ ко всем деталям, контактирующим с пищевыми продуктами для тщательной и быстрой санитарной обработки.





ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

MULTILANE 800

ФОРМА ПРОДУКТА	Сфера/цилиндр
ДИАМЕТР ИЗДЕЛИЯ	18/50 мм
ДЛИНА ИЗДЕЛИЯ	18/100 мм
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	450/900 кг/час
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	15 кВт



БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Бункер экструзии теста с настраиваемой скоростью

Бункер экструзии начинки с настраиваемой скоростью в комплекте с шестеренчатым насосом для дозирования жидких начинок

Шнек из специального прочного материала и съемные нагнетающие элементы из нержавеющей стали

Уловитель мучной пыли

Пылесборник

Система выгрузки продуктов

Узел нарезки и формовки

Электрический щит

Сенсорная панель управления



Sandoré[®]

SHAPES YOUR FOOD



Sandorè S.R.L. Unipersonale

Via: M. Summano 58, 36010 Zanè (VI)

Tel: +39 0445 314388

Fax: +39 0445 314858

Email: sandore@sandore.com

Web: www.sandore.com

