

Jednoduché zařízení pro výrobu strouhanky.

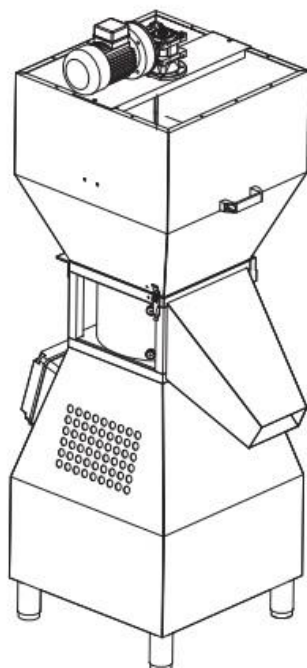
Praktický pomocník vhodný do každé pekárny.

Do násypky se postupně vkládá suché a tvrdé pečivo. Mlecí mechanismus ho rozdrtí a vzniklá strouhanka následně propadá přes síto do připravené nádoby.

Masivní nerezové provedení zajišťuje vysoký hygienický standard a dlouhou životnost zařízení.

Upozornění:

Stroj je určen výhradně pro drcení suchých pekařských výrobků.



MODEL MAC 100

| Model | Výkon (kW) | Produkce (kg/h) | Standart síta | Volitelná síta | Hmotnost (kg) |
|------------|------------|-----------------|---------------|-----------------------------|---------------|
| MAC100 | 0.75 | 100 | 3, 4, 5, 6 mm | 1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12 mm | 25 |
| MAC300 | 2.2 | 300 | 2, 3 mm | 6, 8, 12 mm | 80 |
| MAC500 | 4 | 500 | 2, 3 mm | 6, 8, 12 mm | 110 |
| MAC500PLUS | 6 | 500 | 2, 3 mm | 6, 8, 12 mm | 130 |