



Оптимальна модель для комерційного обсмаження. Ростер виконаний з **німецького металу**, всередині — **італійська електроніка**.

Має сучасний дизайн, корпус пофарбований жаростійкою фарбою, колір якої можна вибрати самостійно. Також, за Вашим бажанням, можна виготовити індивідуальний корпус з латуні або міді з ручним гравіюванням.

Разове завантаження (батч) – **15 кг** зерна
Час обсмажування: **11–15** хвилин

Вага: **500 кг**
Напруга: **110/220/380 W**
Частота: **50–60 Гц**
Паливо (тиск): **газ** (20-30 mbar)

ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРЕВАГИ:



Повнорозмірний барабан.

Преміх-горілка

Енергоефективна та екологічно безпечна, має сітку-каталізатор, що забезпечує мінімальний рівень викиду CO₂, NO_x і CO.

Сенсорний PLC контролер:

- Контроль полум'я (від 0 до 100).
- Контроль повітряного потоку.
- Управління швидкістю барабану.
- 2 індикатори температури: зерна та повітря на виході.



Чотири 3-фазні двигуни

Турецькі або італійські, на вибір, із захистом від перепадів напруги в мережі.



Встановлені ложка для відбору проб та оглядове вікно.
Незалежний циклон (збірник лушпиння).
Можливість підключення іншого ПЗ.
Одночасне обсмажування і охолодження.
Усі деталі – сертифіковані.

У ВАРТІСТЬ РОСТЕРА ВХОДИТЬ:

- Доставка по Києву та області, ПДВ, розмитнення.
- Установка, налаштування.
- Гарантія 12 місяців.
- Рік сервісу та обслуговування.

Оплата: 50% передоплата, 50% – перед відправкою обладнання з Турції.

Можлива розстрочка до 5 років через банк.

Термін виготовлення та доставки в Україну – 60–90 днів.

