



МН-600(900) – машина намазки, предназначенная для намазывания тонким слоем жидкости верха кондитерских изделий (сахарное печенье, крекер, сушка). Машина используется в составе поточных линий формовки и выпечки печенья или сушек.

Принцип работы: по ленте продукция проходит под валами, забирающими жидкость из бака, для нанесения тонким слоем на поверхности. Скорость конвейера, валов и расстояние между лентой и валом регулируются.

| Технические характеристики | МН-600 | МН-900 |
|------------------------------------|---------------|---------------|
| Производительность | | расчетная |
| Ширина транспортной ленты, мм | 620 | 920 |
| Скорость движения конвейера, м/мин | | 0,2-4 |
| Номинальное напряжение | | 230В 50Гц |
| Установленная мощность, кВт | 0,5 | 1 |
| Габаритные размеры (ДхШхВ), мм | 700x1000x1300 | 700x1300x1300 |
| Масса, кг | 150 | 190 |

Комплект поставки:

| Наименование | Кол-во, шт. |
|---|-------------|
| Машина намазки МН-600 | 1 |
| Технический паспорт и руководство по эксплуатации | 1 |

Стоимость оборудования:

Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

| Стоимость на условиях FCA Пенза | Рубли с НДС |
|---------------------------------|-------------|
| Машина намазки МН-600 | 364 000,00 |
| Машина намазки МН-900 | 538 000,00 |

Доставка оборудования:

На территории Российской Федерации «СтанГрадъ» сотрудничает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - www.gtdel.com

Срок изготовления оборудования до 30 рабочих дней

По всем вопросам обращайтесь по телефонам: 8 800 350 44 39

По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99