

C1 crêpes



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

aoq@nt-rt.ru || <https://lamonferrina.nt-rt.ru>

C1 crêpes rettangolari



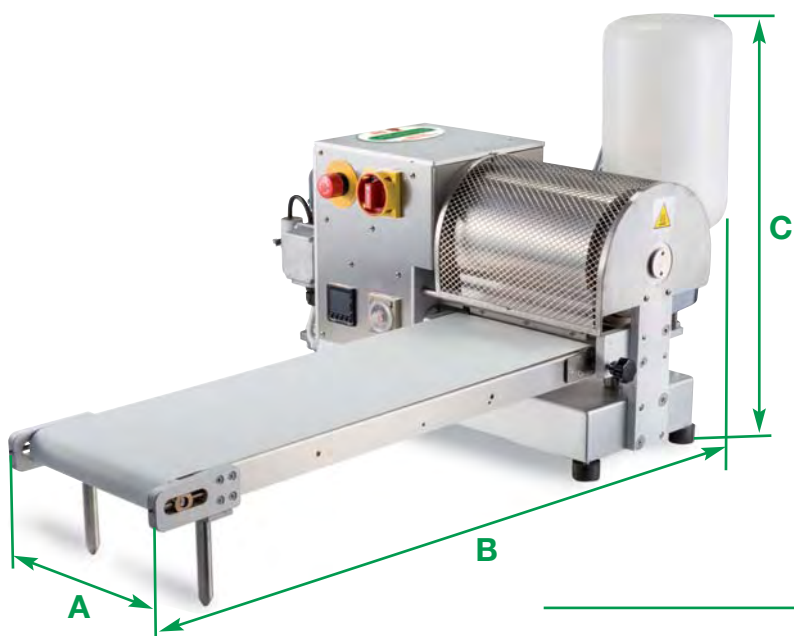
Larghezza vaschetta
crêpes rettangolari:
160 mm e 200 mm



2 Particolare rullo riscaldatore C1 crêpes tonde



Dati Tecnici C1



160 / 200 / Ø195

Peso	40 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	420x1000x490
Potenza motore	3.300 W
Produzione crêpes a nastro	80 m/h
Produzione crêpes tonde	300 pz/h

Ø320

Peso	57 kg
Dimensioni mm (AxBxC)	750x1000x490
Potenza motore	4.200 W
Produzione crêpes tonde	230 pz/h

Tensione	220V - 50 HZ monofase
-----------------	--------------------------

C1 crêpes



Models **C1** are automatic crepes making machines for the production of round and rectangular crepes with different ingredients: sweet, salty, with whole-meal flour, etc.

The round crêpes machine is available in two versions: Ø 195 mm and Ø 320 mm.

The rectangular crepes making machine produces a crepes belt mm.160 / mm.200 wide and cutting length is adjustable through a timer (minimum length is 20 mm.)

The machine is equipped with a 3 litres capacity batter tank, cooking drum protected by a metallic grid, main control panel equipped with a working selector and a digital display to set and keep constant the cooking drum temperature.

Technical Data

160 / 200 / Ø195

Weight

40 kg

Dimensions (AxBxC)

420x1000x490

Installed power

3.300 W

Production of rectangular crêpes

80 m/h

Production of round crêpes

300 pz/h

Ø320

Weight

57 kg

Dimensions (AxBxC)

750x1000x490

Installed power

4.200 W

Production of round crêpes

230 pz/h



Les modèles **C1** sont des machines automatiques pour la production de crêpes rondes et rectangulières qui Vous permettent d'utiliser plusieurs ingrédients: douces, salées, avec des farines integrales, etc..

La machine à crêpes rondes est disponible en deux versions: Ø 195 mm et Ø 320 mm.

La machine à crêpes rectangulières produit une bande de mm.160 / mm.200 de largeur, avec une longueur réglable grâce à un temporisateur (longueur minimale de mm. 20).

La machine est équipée avec un récipient pour mélange qui a une capacité de 3 litres, un rouleau de cuisson protégé par une grille, un tableau de commande composé par un sélecteur de fonction et un visuel digital pour choisir et maintenir constante la température du rouleau.

Données Techniques

160 / 200 / Ø195

Poids

40 kg

Dimensions (AxBxC)

420x1000x490

Puissance du moteur

3.300 W

Production de Crêpes en bande

80 m/h

Production de Crêpes rondes

300 pz/h

Ø320

Poids

57 kg

Dimensions (AxBxC)

750x1000x490

Puissance du moteur

4.200 W

Production de Crêpes rondes

230 pz/h



Die Modelle **C1** sind automatische Maschinen zur Herstellung von runden und rechteckigen Crêpes mit verschiedenen Zutaten: süße, gesalzen-herzhafte, mit Vollkornmehlen, etc.

Die runde Crêpes-Maschine ist in zwei Ausführungen erhältlich: Ø 195 mm und Ø 320 mm.

Die Maschine für rechteckige Crêpes stellt ein Teigband von mm.160 / mm.200 Breite und durch einen Zeitgeber regulierbarer Länge her (Mindestlänge 20 mm).

Die Maschine ist mit einem Behälter für den dünnflüssigen Teig, Fassungsvermögen 3 Liter, ausgestattet; außerdem mit einer durch ein Gitter geschützten Backwalze, einer Schalttafel mit Funktionsschalter und digitalem Display, um die Temperatur der Walze einzustellen und konstant zu halten.

Technische Angaben

160 / 200 / Ø195

Gewicht

40 kg

Abmessungen (AxBxC)

420x1000x490

Motorleistung

3.300 W

Crêpe-Band-Produktion

80 m/h

Produktion runder Crêpes

300 pz/h

Ø320

Gewicht

57 kg

Abmessungen (AxBxC)

750x1000x490

Motorleistung

4.200 W

Produktion runder Crêpes

230 pz/h



Los modelos **C1** son máquinas automáticas para la producción de crepes, cuadras y redondas, con la posibilidad de producir todos los tipos de crepes dulces, saladas, con harinas integrales, ecc.
La máquina de crêpes redondos está disponible en dos versiones: Ø 195 mm y Ø 320 mm.
La máquina para crepes cuadras produce una cinta con ancho de mm.160 / mm.200 y largo determinado por un temporizador (largo mínimo 20mm)
La máquina lleva un contenedor para la masa de crepes con capacidad de 3 litros, rodillo cocinador protegido por una grilla, cuadro de mandos con selector de función y display digital para seleccionar y conservar la temperatura del rodillo.

Datos Técnicos

160 / 200 / Ø195	
Peso total	40 kg
Tamaño (AxBxC)	420x1000x490
Potencia del motor	3.300 W
Producción crepes cuadras	80 m/h
Producción crepes redondas	300 pz/h
Ø320	
Peso total	57 kg
Tamaño (AxBxC)	750x1000x490
Potencia del motor	4.200 W
Producción crepes redondas	230 pz/h



Машины серии **C1** - автоматические машины для изготовления блинов круглой или прямоугольной формы, различных видов (от складных до острых) и из муки любого сорта.
Круглая машина для блинчиков выпускается в двух вариантах: Ø 195 мм и Ø 320 мм.
Модель для прямоугольных блинов производит денту шириной mm.160 / mm.200; длина регулируется путём таймера (от мм 20 и более).
Машина состоит из бачка для теста ёмкостью 3 литров, жарочного барабана с защитной сеткой, пульта управления с селектором функции и цифровым дисплеем для контроля температуры барабана.

Технические данные

160 / 200 / Ø195	
Вес	40 kg
Габарит (AxBxC)	420x1000x490
Установленная мощность	3.300 W
Производительность прямоугольных блинов	80 m/h
Производительность круглых блинов	300 pz/h
Ø320	
Вес	57 kg
Габарит (AxBxC)	750x1000x490
Установленная мощность	4.200 W
Производительность круглых блинов	230 pz/h

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

aoq@nt-rt.ru || <https://lamonferrina.nt-rt.ru>