

Блинные аппараты RoboCrepeMaker

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
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
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
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
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
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 +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: sog@nt-rt.ru || сайт: <https://sikom.nt-rt.ru/>

Автомат блинный автоматический Sikom RoboCrepemaker 200

Автоматический блинный аппарат Sikom РК-1.2.20 предназначен для формования, выпекания и стопирования блинных заготовок различной формы. Незаменим в качестве помощника в кафе, бистро или ресторане.

Тесто, используемое для традиционной жарки на сковороде не подойдет для автоматических машин СИКОМ. Нужно быть готовым к проработкам и изменению своей рецептуры. Начинать тестирование рекомендуем с рецептур из видео-роликов и Руководства по эксплуатации.



Особенности:

Двухсторонняя обжарка блинов

Автоматическое нанаесение теста, переворачивание и стопирование

Автодолив теста в каретку

Регулировка расхода теста

Дополнительные характеристики:

Масса блина: от 40 до 60 гр

Производительность: от 90 до 120 шт/час

Время жарки: от 30 до 40 сек

Время разогрева: 15 мин

Объем бутылки для теста: 3 л

Габариты аппарата без съемной емкости для теста: 985x510x265 мм

Размеры чугунной жарочной поверхности: 510x250 мм

Габариты упаковки: 755x1100x745 мм

Основные характеристики

Источник тепла	220 В
Автоматическая	
Материал жарочной поверхности	чугун
Диаметр	210 мм
Температурный режим	250 °С
Мощность	3 кВт
Ширина	610 мм
Глубина	1000 мм
Высота	620 мм
Вес (без упаковки)	54 кг

Аппарат блинный автоматический Sikom RoboCrepeMaker 200 Deluxe

Автоматический блинный аппарат Sikom RoboCrepeMaker 200 Deluxe используется на предприятиях общественного питания и торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для приготовления блинов. Модель оснащена съемной полкой-держателем. Жарочная поверхность выполнена из чугуна.



Тесто, используемое для традиционной жарки на сковороде не подойдет для автоматических машин СИКОМ. Нужно быть готовым к проработкам и изменению своей рецептуры. Начинать тестирование рекомендуем с рецептур из видео-роликов и Руководства по эксплуатации.

Особенности:

Двухсторонняя обжарка

Автоматизированная формовка, переворот и съём блина в аккуратную стопку

Регулировка зазора между кареткой и жарочной поверхностью: возможность изготавливать блины разной массы из теста разной плотности

Автодолив теста в ванночку

Прямой контакт с бренд-шефом для консультаций

Бесплатная пуско-наладка

Улучшенная заводская упаковка

Дополнительные характеристики:

Максимальная температура жарочной поверхности: 250°C

Производительность: от 90 до 120 шт/ч

Масса блина: от 40 до 60 г

Габариты в упаковке: 1085x640x465 мм

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник тепла	220 В
Автоматическая	
Материал жарочной поверхности	чугун
Диаметр	210 мм
Температурный режим	250 °C
Мощность	3 кВт
Ширина	985 мм
Глубина	510 мм
Высота	265 мм
Вес (без упаковки)	54 кг

Аппарат блинный автоматический Sikom RoboCrepeMaker 300 Double

Автоматический блинный аппарат Sikom RoboCrepeMaker 300 Double используется на предприятиях общественного питания и торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для приготовления блинов. Модель оснащена съемной полкой-держателем.



Тесто, используемое для традиционной жарки на сковороде не подойдет для автоматических машин СИКОМ. Нужно быть готовым к проработкам и изменению своей рецептуры. Начинать тестирование рекомендуем с рецептур из видеороликов и Руководства по эксплуатации.

В комплект поставки входит копир для блинов диаметром 30 см

Особенности:

Двухсторонняя обжарка

Автоматизированная формовка, переворот и съём блина в аккуратную стопку

Автодолив теста в ванночку

Дополнительные характеристики:

Максимальная температура жарочной поверхности: 250°C

Производительность: 120 шт/ч

Габариты в упаковке: 1410x865x565 мм

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник тепла	380 В
Автоматическая	
Диаметр	от 240 до 300 мм
Мощность	5.1 кВт
Ширина	1350 мм
Глубина	680 мм
Высота	620 мм
Вес (без упаковки)	65 кг
Страна производства	Россия
Артикул	РК-1.2.30

Упаковка

Количество мест	1
Размеры	1410x865x565 мм
Вес	71 кг

Аппарат блинный автоматический Sikom RoboCrepemaker 300 Single

Автоматический блинный аппарат Sikom RoboCrepemaker 300 Single используется на предприятиях общественного питания и торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для приготовления блинов. Модель оснащена механическим управлением. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



Тесто, используемое для традиционной жарки на сковороде не подойдет для автоматических машин СИКОМ. Нужно быть готовым к проработкам и изменению своей рецептуры. Начинать тестирование рекомендуем с рецептур из видео-роликов и Руководства по эксплуатации.

Особенности:

Односторонняя обжарка

Форма выпекаемого блина—круг

Автоматизированные процессы формовки, переворота, съёма блина в аккуратную стопку

Съёмная полка-держатель и банка с тестом для автодолива теста в ванночку

Регулировка зазора между кареткой и жарочной поверхностью позволяет изготавливать блины массой от 60 до 120 г из теста разной плотности

Работа аналогична жарке на 1 сковороде для гарантии стабильного качества производства в течении длительного рабочего времени

Дополнительные характеристики:

Производительность: от 80 до 120 шт./ч

Габариты упаковки: 735x430x610 мм

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник тепла	220 В
Автоматическая	
Количество жарочных поверхностей	1
Диаметр	от 240 до 300 мм
Температурный режим	от 190 до 200 °С
Мощность	2.6 кВт
Ширина	960 мм
Глубина	660 мм
Высота	650 мм
Вес (без упаковки)	50 кг



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Севастополь (8692)22-31-93	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35	

Россия +7(495)268-04-70	Казахстан +(727)345-47-04	Беларусь +(375)257-127-884	Узбекистан +998(71)205-18-59	Киргизия +996(312)96-26-47
-------------------------	---------------------------	----------------------------	------------------------------	----------------------------

эл.почта: sog@nt-rt.ru || сайт: <https://sikom.nt-rt.ru/>