

Шашлыки, совсем как приготовленные вручную

С полуавтоматической шашлычной машиной KW - 2001 за 1 час можно получить до 4080 нанизанных шашлыками шампуров. Преимущество этой машины по сравнению с уже существующими шашлычными автоматами в том, что шашлыки выглядят так, как если бы они были приготовлены вручную. Благодаря новой шашлычной технологии почти полностью исключен риск поломки вертелов (шампуров)

Возможности машины

- 7 различных временных установок, к примеру от 400 шампуров в час в 7 приёмов, до 1320 шампуров в час с 180 гр.шашлыком и загрузкой на 4 персоны.
- разнообразные вставки для выпуска различных продуктов без затрат времени на их переустановку
- помимо производства мясных шампуров машина предназначена также для нанизывания на шампуры птицы, овощей, сыра, рыбы и канапе

Точная скорость продукции зависит:

- от длины, веса и метода накалывания шашлыка
- от сноровки работников, которые загружают автомат
- от использования двух или четырехступенчатого нанизывания на шампуры.

Преимущества машины

- шампуры выглядят совсем как домашние
- автомат загружается по специальному желанию клиента. Основой этому служит образец желаемого вида шашлыка.
- возможен вес шашлыка от 40 гр до 220 гр на один шампур
- длина шашлыка может варьировать от 100 до 250 мм
- не затрачивается время на переустановку различных видов шашлычных заставок
- надежно выполненная конструкция
- быстрая, простая и безпроблемная чистка
- каждая закладка вынимается индивидуально
- полная замена обоймы с целью продукции другого вида шашлыка или с целью очистки воспроизводится в короткое время.