



Турецький ростер **R20** виконаний з **німецького металу** (харчова нержавіюча сталь), всередині — **італійська електроніка**.  
 Має стильний сучасний дизайн, а колір зовнішніх елементів можна обрати самостійно.  
 Також, за Вашим бажанням, корпус барабану можна виготовити з латуні або міді з ручним оригінальним гравіюванням.

Разове завантаження (батч) – **20 кг** зерна  
 Час обсмажування: **11–17** хвилин

Вага: **600 кг**  
 Напруга: **110/220/380 W**  
 Частота: **50–60 Гц**  
 Паливо (тиск): **газ (300 mbar)**

**Повнорозмірний барабан**

**Premix-горілка**

Енергоефективна та екологічно безпечна, має сітку-каталізатор, що забезпечує мінімальний рівень викиду CO<sub>2</sub>, NO<sub>X</sub> 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)

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 ВХОДИТЬ:**

- Доставка, 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.



**€ 25 000**