



Royal Stefan Szydłowski Ltd.
87-800 Włocławek
POLAND Barska 59 a str.

KRS 0000347755
REGON 340704960
NIP 888-306-39-76

tel. 48 -793208506
www.royal-pl.com
royal@royal-pl.com

Royal Donut Machine



Firma ROYAL Stefan Szydłowski wytwarza maszyny - RDM – do produkcji ciastek DONUTS. Unikalna konstrukcja i nowoczesne rozwiązania urządzenia pozwalają na szybką i racjonalną produkcję ciastek. Maszyny RDM można używać w cukierni, piekarni, restauracjach, barach oraz w wielu innych miejscach.

CHARAKTERYSTYKA RDM:

Niskie zużycie energii, cicha praca, łatwa w utrzymaniu czystości. Długie i niezawodne działanie maszyny, łatwa w obsłudze, małe gabaryty, nie wymaga dużej przestrzeni w użytkowaniu. Wysoko wydajna, w pełni zautomatyzowana. Maszyna zbudowana jest według standardów i wytycznych UE, posiada atest PZH oraz znak CE

PRODUKT POLSKI



DANE TECHNICZNE:

długość-szerokość-wysokość (mm)	810 - 270 - 500
moc (kW)	2,7
napięcie (V)	230
częstotliwość (Hz)	50
temperatura pracy (°C)	180
masa (KG)	29
wydajność (szt/h)	400



Royal Stefan Szydłowski Ltd.
87-800 Włocławek
POLAND Barska 59 a str.

KRS 0000347755
REGON 340704960
NIP 888-306-39-76

tel. 48 -793208506
www.royal-pl.com
royal@royal-pl.com

MIESZANKA CIASTA DONATY

**WYSOKA JAKOŚĆ PRODUKTU
ŁATWE I SZYBKIE PRZYGOTOWANIE
DŁUGI TERMIN PRZYDATNOŚCI
NATURALNE ZDROWOTNE SKŁADNIKI
LATWE MAGAZYNOWANIE**

ZALETY

- niska kaloryczność
- długa trwałość
- unikalna receptura
- wspaniały smak
- wysoka wydajność

OPAKOWANIE:

Worki 25 kg

WARUNKI PRZECHOWYWANIA:

W suchym i chłodnym miejscu

WYTWARZANIE:

Mieszankę mieszać z wodą do uzyskania właściwej konsystencji. Po osiągnięciu odpowiedniej struktury ciasto nadaje się do smażenia.

DOZOWANIE WODY DO MIESZANKI WEDŁUG PRZEPISU

**Kunszt robienia,
przyjemność jedzenia**

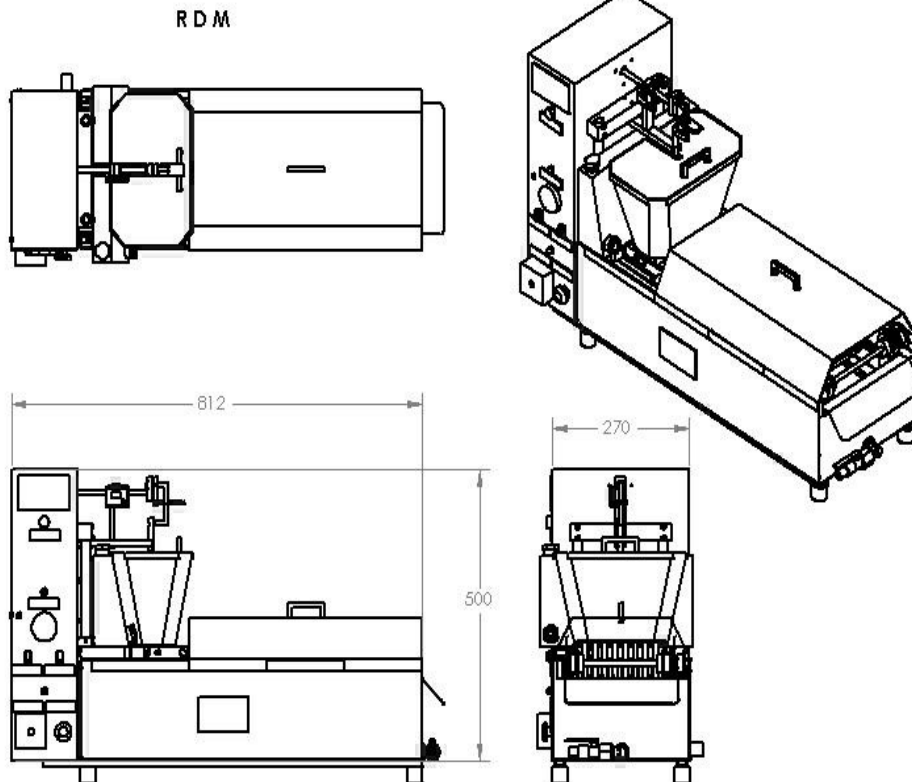




Royal Stefan Szydłowski Ltd.
87-800 Włocławek
POLAND Barska 59 a str.

KRS 0000347755
REGON 340704960
NIP 888-306-39-76

tel. 48 -793208506
www.royal-pl.com
royal@royal-pl.com



ROYAL DONUT MACHINE --- RDM





Royal Stefan Szydłowski Ltd.
87-800 Włocławek
POLAND Barska 59 a str.

KRS 0000347755
REGON 340704960
NIP 888-306-39-76

tel. 48 -793208506
www.royal-pl.com
royal@royal-pl.com

RDM --- MASZYNA DO PRODUKCJI DONAT – PARAMETRY

PARAMETRY	OPIS
TYP MASZYNY	ROYAL DONUT MACHINIE (RDM)
PRODUCENT	ROYAL Stefan Szydłowski Sp. z o.o. ul. Barska 59a , 87-800 Włocławek , Polska
DANE TELEADRESOWE	TEL. 48-793 208 506 web. www.royal-pl.com e-mail royal@royal-pl.com
ROZMIARY DŁUG.—SZER.—WYS.	810--270--500 mm
WAGA	29 kg
POJEMNOŚĆ DEPOZYTOWA	4 L
WYDAJNOŚĆ	Duże - około 400 szt./h // małe - około 1000 szt /h
RODZAJ DONAT	Duże , małe
ZASILANIE	energia elektryczna
NAPIĘCIE	230 V
CZĘSTOTLIWOŚĆ	50 Hz
MOC	2,7 kW
RODZAJ FRYTURY	frytura – olej palmowy (zalecana FRY-OLA)
ZUŻYCIE OLEJU	około 1 litr / 1500 szt.
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA NA OLEJ	9 litrów--okolo
JAK CZĘSTO WYMIENIAĆ OLEJ	w zależności od intensywności ilości smażenia – ogólnie raz na 1 tydzień
TEMPERATURA SMAŻENIA	180 ° C
CZAS SMAŻENIA (całkowity)	Duże około 74 sekund // małe około 60 sec.
GWARANCJA / SERWIS	1 rok / 24-7 służymy doradztwem
CENA	Do uzgodnienia
FORMA PŁATNOŚCI	gotówka , przelew
MIX DO PRODUKCJI DONAT	
RODZAJ MIX	sucha mieszanka
DOZOWANIE WODY MIX	zgodnie z technologią
WYDAJNOŚĆ MIX (1 kg)	duże donaty ~ 29 szt. // małe donaty ~ 90 szt
TERMIN WAŻNOŚCI MIX	5 miesięcy od daty produkcji
OPAKOWANIE MIX	worki - pakowane po 25 kg
MINIMALNE ZAMÓWIENIE MIX	bez ograniczeń
CENA MIX	Do uzgodnienia
FORMA PŁATNOŚCI	gotówka , przelew