

Bagieciarka piekarnicza | urządzenie do produkcji bagietek SM380S Resto Quality SM380S



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SM380S

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**28 684,58 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalna bagieciarka przeznaczona do formowania i wydłużania ciasta na bagietki, paluchy, podłużne bochenki chleba
 - Znacznie przyspieszy pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach czy hotelach
 - Maksymalna długość formowanej bagietki to 75 cm
 - Bagieciarka wydłuża ciasto do każdego rodzaju pieczywa, o zakresie gramatur 50 - 1200 g.
 - Regulacja grubości ciasta odbywa się za pomocą ustawienia odstępów między walcami za pomocą dwóch dźwigni
 - Urządzenie wyposażone jest w taśmy przenośnikowe z powłoką filcową
 - Obudowa całkowicie wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
-

- Otwór załadowniczy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wysuwana od frontu półka odbiorcza
- Przycisk bezpieczeństwa
- Silnik z napędem łańcuchowym

Wyposażenie opcjonalne:

- Prowadnice do ustawienia pożądanej długości formowanego ciasta - **2 260,00 zł netto**
- Otwór załadowniczy z ruchomą pokrywą do załadowania ciasta, zwiększającym bezpieczeństwo użytkowania - **2 990,00 zł netto**
- Podstawa jezdna z półką - **1 990,00 zł netto**

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 980x680x680
- Zakres wagi ciasta [g]: 50-1200
- Wydajność chwilowa [szt./h]: 1200
- Maksymalna długość ciasta [mm]: 750
- Moc [kW]: 0,37
- Napięcie zasilania: 400 V
- Waga (kg): 250

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 980

Głębokość (mm): 680

Wysokość (mm): 680

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 250

Moc elektryczna (W): 0.37

Zakres wagi ciasta (g): 50 - 1200

Wydajność chwilowa (szt./h): 1200

Długość wałka (mm): 380

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

