

# Wałkowarka piekarnicza | wałkownica do ciasta SM520S Resto Quality SM520S



## Krótki opis produktu:

## Kody produktu

Reference: SM520S

EAN13: -

UPC: -

## Cena produktu:

**21 027,59 zł z  
podatkiem**

## Opis produktu:

### Opis:

- Profesjonalna nastawna wałkowarka, idealna do do rozwałkowywania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego a nawet drożdżowego na strudle
- Znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, restauracjach, hotelach czy przedsiębiorstwach
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą przycisków
- Wygodna **precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta** za pomocą dźwigni sterującej w **zakresie od 1 do 30 mm**
- Urządzenie cechuje solidna konstrukcja z nowoczesnym, ergonomicznym designem
- Prosty demontaż skrobaków bez konieczności użycia narzędzi
- **Możliwość rolowania wstęgi ciasta na wałek**
- Wysokiej jakości taśma robocza o szerokości 520 mm
- Przycisk bezpieczeństwa
- Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść i zdemontować
- Skrobaki można zdemontować w prosty sposób, bez konieczności użycia narzędzi
- Osłony bezpieczeństwa, których podniesienie automatycznie zatrzymuje pracę maszyny
- Wałkownica wyposażona w pojemnik na mąkę

## Parametry techniczne:

---

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1460x940x550
- wymiary zewnętrzne po złożeniu ramion [mm]: 800x940x665
- Moc [kW]: 0,37
- Szerokość wałka [mm]: 520
- Długość ramion [mm]: 2x 670
- Prędkość przesuwu taśmy [cm/s]: 50
- Zakres regulacji grubości ciasta [mm]: 1-30
- Napięcie zasilania: 400 V
- Waga (kg): 100

## Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 2610

Głębokość (mm): 1030

Wysokość (mm): 1170

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 0.55

Waga (kg): 168

Zakres regulacji (mm): 1-30

Długość ramienia (mm): 2x 980

Długość wałka (mm): 520

## Atrybuty produktu:

## Galeria produktu:



