

Wałkowarka i wałkownica do ciasta SMR50 Resto Quality SMR50



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SMR50

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**6 034,26 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizze, tortille etc.
- Wałki do ugniatania ciasta i lej wrzutowy ciasta z tworzywa sztucznego
- Obudowa wykonana ze stali AISI 304
- Regulacja grubości ciasta w zakresie 0 - 4 mm
- Wałki o długości 310 / 500 mm, ułożone równolegle
- Znaczne ułatwienie i przyspieszenie pracy przy formowaniu ciasta
- Wzmocnione zębatki
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Wałki wykonane z materiału, który nie przywiera do ciasta
- Cicha praca bez wibracji
- Podczas wałkowania temperatura ciasta nie zmienia się
- Łatwe użytkowanie i czyszczenie
- Niskie zużycie energii
- Różny kształt ciasta, zależny od przekręcenia ciasta pomiędzy wałkami

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 610x480x750
-

- Ilość wałków:2
- Maksymalna waga ciasta [g]: 700
- Średnica ciasta [mm]: 480
- Kształt ciasta: prostokątny
- Moc [kW]: 0,37
- Napięcie zasilania:230 V
- Waga (kg):39

Dlaczego warto wybrać wałkownicę do ciasta Resto Quality SMR50?

- Najlepszy stosunek jakości do ceny
- Znacznie przyspiesza pracę związaną z rozwałkowaniem ciasta
- Prosta regulacja grubości ciasta
- Wałki posiadają micro wypustki, dzięki którym można rozwałkowywać nawet ciasto marcepanowe
- Osłony są wyposażone w specjalne nakrętki ułatwiające demontaż osłon w celu konserwacji
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 610

Głębokość (mm): 480

Wysokość (mm): 750

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 0.37

Waga (kg): 39

Ilość wałków: 2

Maksymalna waga ciasta (g): 700

Kształt ciasta: prostokątny

Długość wałka (mm): 480

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

