

Wałkowarka i wałkownica do ciasta SNG30 Resto Quality SNG30



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SNG30

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**4 003,40 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis urządzenia:

- Urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizze, tortille etc.
- Wałek do ugniatania ciasta i lej wrzutowy ciasta z tworzywa sztucznego
- Regulacja grubości ciasta w zakresie 0 - 4 mm
- Wałek o długości 300 mm
- 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

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne: 410x300x370
 - Ilość wałków: 1
-

- Kształt ciasta: prostokątny
- Waga ciasta: 100-210
- Średnica ciasta [mm]:160-290
- Średnica wałka [mm]: 50,3
- Moc [kW]:0,22
- Napięcie zasilania:230 V
- Waga (kg):21

Dlaczego warto wybrać wałkownicę do ciasta Resto Quality SNG30?

- Najlepszy stosunek jakości do ceny
- Znacznie przyspiesza pracę związaną z rozwałkowaniem ciasta
- Prosta regulacja grubości ciasta
- Wałki posiadają micro wypustki, dzięki którym można rozwałkować 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): 410

Głębokość (mm): 300

Wysokość (mm): 370

Model: SNG30

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (W): 220

Długość wałka (mm): 290

Min średnica ciasta (mm): 160

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

