

Wałkowarka i wałkownica do ciasta SNG50 Resto Quality SNG50



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SNG50

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**4 819,63 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- 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 500 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 [mm]: 620x390x370
 - Ilość wałków: 1
 - Maksymalna waga ciasta [g]: 700
-

- Średnica ciasta [mm]: 480
- Kształt ciasta: prostokąt
- Moc [kW]: 0,22
- Waga (kg): 26

Dlaczego warto wybrać wałkownicę do ciasta Resto Quality SNG50?

- 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): 620

Głębokość (mm): 390

Wysokość (mm): 370

Moc elektryczna (kW): 0.22

Waga (kg): 26

Ilość wałków: 1

Maksymalna waga ciasta (g): 700

Kształt ciasta: prostokąt

Długość wałka (mm): 480

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

