
Wałkowarka | wałkownica do masy cukrowej, marcepanu | SNP300 Resto Quality SNP300



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SNP300

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**5 577,56 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Urządzenie przeznaczone do wałkowania masy cukrowej, masy marcepanowej, ciasta francuskiego i innych rodzajów mas/ciast: od marcepanu po bułeczki maślane
- Wałek o długości 300 mm
- Regulacja grubości ciasta 0-10 mm
- Specjalna konstrukcja wałków umożliwia idealne rozwałkowanie ciasta
- Wałek do ugniatania ciasta z tworzywa sztucznego
- Wzmocnione zębatki
- Podajnik ciasta ze stali nierdzewnej
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Cicha praca bez wibracji
- Podczas wałkowania temperatura ciasta nie zmienia się
- Łatwe użytkowanie i czyszczenie
- Niskie zużycie energii

Parametry techniczne:

-
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 440x470x440
 - Ilość wałków:1
 - Maksymalna waga ciasta [g]: 1000
 - Długość wałka [mm]: 300
 - Średnica ciasta [mm]: 280
 - Kształt ciasta: prostokąt
 - Moc [kW]: 0,37
 - Napięcie zasilania:230 V
 - Waga (kg):34

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 440

Głębokość (mm): 470

Wysokość (mm): 440

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 0.37

Waga (kg): 34

Średnica ciasta (mm): 280

Ilość wałków: 1

Maksymalna waga ciasta (g): 1000

Kształt ciasta: prostokąt

Długość wałka (mm): 300

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



