

Wałkowarka i wałkownica do masy cukrowej, marcepanul SNP600 Resto Quality SNP600



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SNP600

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**6 957,37 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 600 mm
- Regulacja grubości ciasta 0-10 mm
- Specjalna konstrukcja wałków umożliwia idealne rozwałkowanie ciasta
- Wzmocnione zębatki
- Wałek do ugniatania ciasta z tworzywa sztucznego
- Podajnik ciasta ze stali nierdzewnej
- Korpus w całości wykonany 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]: 740x470x440
- Ilość wałków:1
- Maksymalna waga ciasta [g]: 2000
- Długość wałka [mm]: 600
- Średnica ciasta [mm]: 580
- Kształt ciasta: prostokąt
- Moc [kW]: 0,37
- Napięcie zasilania:230 V
- Waga (kg):47

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 740

Głębokość (mm): 470

Wysokość (mm): 440

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 0.37

Waga (kg): 47

Średnica ciasta (mm): 580

Ilość wałków: 1

Maksymalna waga ciasta (g): 2000

Kształt ciasta: prostokąt

Długość wałka (mm): 600

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



