
Wałkowarka piekarnicza do ciasta RESTO QUALITY RQSJ-400 | kruchego | francuskiego | 400 mm | 1980x790x670 mm

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: RQSJ-400

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**15 838,71 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalna nastawna wałkowarka taśmowa, idealna do rozwałkowywania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego
 - Znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, restauracjach, hotelach czy małych i średnich przedsiębiorstwach
 - Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury
 - Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą przycisków oraz gałki
 - Urządzenie bardzo prosto wyczyścić przez możliwość łatwego demontażu elementów wałkowniczy
 - Wygodna precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta za pomocą dźwigni sterującej w zakresie od 1 do 35 mm
 - Urządzenie cechuje solidna konstrukcja z nowoczesnym, ergonomicznym designem
 - Wysokiej jakości taśma robocza o szerokości 400 mm
 - Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść
 - U góry wałkownicy znajduje się pojemnik na mąkę
 - Wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa
-

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne (mm): 1980x790x670
- Wymiary po złożeniu (mm): 650x790x700
- Moc [kW]: 0,4
- Taśmy robocze szer. (mm): 400
- Zakres regulacji [mm]: 1-35
- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 175

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230

Waga (kg): 175

Zakres regulacji (mm): 1-35

Wymiary zewnętrzne (mm): 1980x790x670

Taśmy robocze szer. (mm): 400

Wymiary po złożeniu (mm): 650x790x700

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

