

Wałkowarka piekarnicza do ciasta RESTO QUALITY RQSJ-520M Banco | kruchego | francuskiego | 520 mm | 2050x870x640 mm



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQSJ-520MBanco

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**16 256,54 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 uchwytów
- Wygodna precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta za pomocą dźwigni sterującej w **zakresie od 0 do 35 mm**
- U góry wałkownicy znajduje się pojemnik na mąkę
- Urządzenie cechuje solidna konstrukcja z nowoczesnym, ergonomicznym designem
- Wysokiej jakości taśma robocza o **szerokości 520 mm**
- Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść
- Wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne (mm): 2050x870x640
-

- Moc [kW]: 0,75
- Taśmy robocze szer. (mm): 520
- Zakres regulacji [mm]: 0-35
- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 145

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): 145

Zakres regulacji (mm): 0-35

Wymiary zewnętrzne (mm): 2050x870x640

Taśmy robocze szer. (mm): 520

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



