

SM520F

Wałkowarka piekarnicza | wałkownica do ciasta SM520F | wolnostojąca | 2 lata gwarancji

Wyposażenie piekarni > Wałkowarki piekarnicze



Opis

- Profesjonalna wolnostojąca wałkowarka, idealna do rozwałkowania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego a nawet drożdżowego na strudle
- 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 dźwigni
- Wygodna **precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta** za pomocą dźwigni sterującej **wzakresie od 0 do 30 mm**
- Solidna konstrukcja
- Prosty demontaż skrobaków bez konieczności użycia narzędzi
- Wysokiej jakości taśma robocza o szerokości 520 mm
- Przycisk bezpieczeństwa
- Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść i zdemonstować
- Wałkownica wyposażona w pojemnik na mąkę

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	2610x1030x1170
Wymiary zewnętrzne po podniesieniu ramion [mm]	1200x1030x1750
Moc [kW]	0,55
Szerokość wałka [mm]	520
Długość ramion [mm]	2x 980
Prędkość przesuwu taśmy [cm/s]	50
Zakres regulacji [mm]	1-30
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	168

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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.