

SIRIO 600/1600

Wałkowarka piekarnicza | wałkownica do ciasta | SIRIO 600/1600

Wyposażenie piekarni > Wałkowarki piekarnicze



Wałkownice Sirio mogą perfekcyjnie rozwałkować każdy rodzaj ciasta !!

Opis

- Profesjonalna wałkowarka, idealna do rozwałkowywania każdego rodzaju ciasta
- Znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, restauracjach, hotelach czy małych i średnich przedsiębiorstwach
- Urządzenie wolnostojące
- Zsynchronizowane przenośniki i cyfrowy wyświetlacz umożliwiają bardziej precyzyjną pracę w celu uzyskania idealnego ciasta
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą przycisków oraz gałki
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury
- Solidna konstrukcja
- Urządzenie bardzo prosto wyczyścić przez możliwość łatwego demontażu elementów wałkownicy
- Wałkownica wyposażona w pojemnik na mąkę i w kółka ułatwiające przemieszczanie
- Regulacja grubości ciasta **w zakresie 0,2-37 mm**

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	3810x1090x1300
Moc [kW]	0,75
Szerokość wałka [mm]	600
Długość ramion [mm]	2x1600
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	266

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.

