

SNG30

Wałkowarka | wałkownica do ciasta SNG30

Wyposażenie pizzerii > Wałkownice do ciasta



Opis urządzenia

- Urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizze, tortille etc.
- Wałek do ugniatania ciasta i lej wrzutowy ciasta z tworzywa sztucznego
- Regulacja grubości ciasta w zakresie 0 - 4 mm
- Wałek o długości 300 mm
- Znaczne ułatwienie i przyspieszenie pracy przy formowaniu ciasta
- Wzmocnione zębatki
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Wałki wykonane z materiału, który nie przywiera do ciasta
- Cicha praca bez wibracji
- Podczas wałkowania temperatura ciasta nie zmienia się
- Łatwe użytkowanie i czyszczenie
- Niskie zużycie energii

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne	410x300x370
Ilość wałków	1
Kształt ciasta	prostokątny
Waga ciasta	100-210
Średnica ciasta [mm]	160-290
Średnica wałka [mm]	50,3
Moc [kW]	0,22
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	21

Dlaczego warto wybrać wałkownicę do ciasta Resto Quality SNG30?

- Znacznie przyspiesza pracę związaną z rozwałkowaniem ciasta
- Prosta regulacja grubości ciasta
- Wałki posiadają micro wypustki, dzięki którym można rozwałkować nawet ciasto marcepanowe
- Osłony są wyposażone w specjalne nakrętki ułatwiające demontaż osłon w celu konserwacji
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

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.



Wyposażenie
pizzerii



Wyposażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie
kawiarni



Wyposażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny