

RQD526

Dzielarko-zaokrąglarka do ciasta | półautomatyczna | 0,75 kW | 600x700x2100 mm | RQD526

Wypożyczenie piekarni > Dzielarki, zaokrąglarki piekarnicze



Opis

Opis

- Dzielarko-zaokrąglarka to profesjonalne urządzenie przeznaczone dla piekarni, pizzerii, sklepów, marketów, czy innych lokali, które zajmują się wypiekaniem pieczywa
- Umożliwia porcjowanie ciasta na bułki, chleby, bagietki, ciabatty, pizzę czy pączki na kawałki o tej samej gramaturze w bardzo krótkim czasie
- Prosta obsługa głowicy za pomocą dźwigni, która pozwala na jej obniżanie i podnoszenie
- Głowica tnie ciasto na 26 równych części od 50 do 140 g
- Rozdzielone ciasto jest zaokrąglane za pomocą matrycy i pozwala na uzyskanie idealnie zaokrąglonych kulek ciasta
- Zaokrąglarka nie meczy ciasta, jest idealnie napowietrzone, gotowe do dalszej obróbki
- Obudowa wykonana jest ze stali malowanej proszkowo
- Ostrza głowicy wykonane ze stali nierdzewnej
- Hak na matryce zaokrąglające
- Przycisk bezpieczeństwa
- Urządzenie łatwo utrzymać w czystości, dzięki podnoszonej głowicy
- Kółka umożliwiające swobodne przesuwanie urządzenia
- W zestawie znajdują się 3 matryce zaokrąglające, wykonane z wysokiej jakości tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	600x700x2100
Moc [kW]	0,75
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	385
Zakres wagi ciasta [g]	50~140
Ilość porcji	26
Ilość matryc	3

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.