

RQSJ-400

Wałkowarka piekarnicza do ciasta RQSJ-400 | kruchego | francuskiego | taśma 400 mm | 2020x800x670 mm

Wypożyczenie piekarni > Wałkowarki piekarnicze



Opis

- Profesjonalna nastawna wałkowarka piekarnicza, idealna do dla cukierni, piekarni, restauracji
- Nadaje się do wałkowania ciasta na pierogi, francuskiego, kruchego i innych
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury w trakcie wałkowania
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą przycisków oraz dźwigni
- Wygodna precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta za pomocą dźwigni sterującej w zakresie od 1 do 35 mm
- Solidna i wytrzymała konstrukcja
- Szerokość taśmy przenośnika 400 mm, długość taśmy 1620 mm
- Można podnieść ramiona, gdy urządzenie nie jest używane, aby uzyskać więcej wolnego miejsca.
- Pojemnik na mąkę
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Wałek do ciasta z wysokiej jakości tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- Urządzenie bardzo prosto wyczyścić przez możliwość łatwego demontażu elementów wałkownicy

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne po rozłożeniu [mm]	1900x800x670
Wymiary urządzenia złożonego [mm]	650x800x700
Moc [kW]	0,4
Szerokość taśmy roboczej [mm]	400
Długość taśmy roboczej [mm]	1620
Zakres regulacji grubości ciasta [mm]	1-35
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	130

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.