

RQCOMBI300

Dzielarko-zaokrąglarka do ciasta RQCOMBI300

Wyposażenie pizzerii > Dzielarki, zaokrąglarki



Opis

- Profesjonalne maszyny umożliwiające idealne porcjowanie oraz zaokrąglanie ciasta
- Dzielarka z podajnikiem wewnętrznym i pięcioma reduktorami
- Możliwość uzyskania 5 zakresów gramatury z tolerancją do 10%: 50/90, 80/130, 120/180, 170/230, 220/300
- Stożki do porcjowania ciasta o średnicy: 40, 45, 50, 55, 60 mm w zestawie z dzielarkami
- Duże okno wizyjne, pozwalające na kontrolowanie procesu
- Forma do zaokrąglania ciasta w zestawie z zaokrąglarkami
- Panel sterowania zapewniający bezpieczeństwo użytkownika
- Obudowa urządzenia i podstawa wykonane ze stali nierdzewnej
- Zaokrąglarka osadzona na kółkach, co zapewnia większą mobilność
- Licznik porcji (tylko model RQCOMBI900)
- Szufłada do odbioru i wydawania porcji w modelu RQCOMBI900

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	660x880x1490
Pojemność dzieży [kg]	30
Moc [kW]	1,3
Maksymalny zakres wagowy ciasta [g]	50 - 300
Maksymalna wydajność [ilość porcji/h]	340 (250 g)
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	151

Dlaczego warto wybrać dzielarkę do ciasta Resto Quality RQCOMBI300?

- Profesjonalne urządzenie do porcjowania i zaokrąglania ciasta wyprodukowane we Włoszech
- Pozwala na zachowanie wysokich standardów wyrobu pizzy
- Każda kulka ciasta ma idealną strukturę i gramaturę
- Urządzenie jest bardzo proste w obsłudze i 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.