RQSJ-520

Wałkowarka piekarnicza do ciasta RQSJ-520 | 520 mm | 0,75 kW | 2050x870x1225 mm

Wyposażenie piekarni > Wałkowarki piekarnicze

Opis

- **Profesjonalna wolnostojąca** wałkowarka taśmowa, idealna do rozwałkowywania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego
- Znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, restauracjach, hotelach czy małych i średnich przedsiębiorstwach
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą uchwytów
- Wygodna precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta za pomocą dźwigni sterującej w **zakresie od 1 do 35 mm**
- Solidny i trwały chromowany wałek
- U góry wałkownicy znajduje się pojemnik na mąkę
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością są wykonane ze stali nierdzewnej
- Urządzenie cechuje solidna konstrukcja z nowoczesnym, ergonomicznym designem
- Prędkość obrotu wałka 133 obr./min
- Wysokiej jakości taśma robocza **o szerokości 520 mm**
- Konstrukcja pozwalająca na uniesienie ramion po zakończeniu pracy
- Osłona ze stali nierdzewnej z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- Kółka ułatwiające przemieszczanie urządzenia

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne po rozłożeniu [mm]	**2050x870x1225**
Moc [kW]	**0,75**
Szerokość taśm roboczych [mm]	**520**
Średnica wałka [mm]	**88**
Zakres regulacji [mm]	**1-35**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**195**

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.