

SMR30

Wałkowarka | wałkownica do ciasta SMR30

Wyposażenie pizzerii > Wałkownice do ciasta



Opis

- Urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizze, tortille etc.
- Wałek do ugniatania ciasta i lej wrzutowy ciasta z tworzywa sztucznego
- Obudowa wykonana ze stali AISI 304
- 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
- Różny kształt ciasta, zależny od przekręcenia ciasta pomiędzy wałkami

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	410x380x550
Ilość wałków	2
Maksymalna waga ciasta [g]	250
Średnica ciasta [mm]	280
Kształt ciasta	okrągły
Moc [kW]	0,37
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	32

Dlaczego warto wybrać wałkownicę do ciasta Resto Quality SMR30?

- 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
- Za pomocą tej wałkownicy możemy przygotować placek okrągły lub prostokątny
- 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.



Wypożaenie
pizzerii



Wypożaenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożaenie
kawiarni



Wypożaenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny