

RQMCC320

Naleśnikarka automatyczna RQMCC320 | 320 mm | 3l

Obróbka termiczna > Naleśnikarki automatyczne



Opis

- Automatyczna naleśnikarka przeznaczona do produkcji naleśników w dużych ilościach - możesz zapomnieć o czasochłonnym smażeniu na zwykłej patelni!
- Znajduje idealne zastosowanie w firmach cateringowych, punktach gastronomicznych, food truckach, firmach specjalizujących się w produkcji krokietów, szkołach i przedszkolach, ect
- Ciasto na naleśniki wlewamy do pojemnika na górze urządzenia i po odblokowaniu zaworu ciasto wylewa się na tackę podawczą. Rozgrzany cylinder obracając się zanurza się w cieście, wypieka naleśnik, który ląduje po wypieczeniu na taśmę odbiorczą - i gotowe!
- Możliwość uzyskania jednakowych, idealnie wysmażonych naleśników
- Wydajność urządzenia do 130 naleśników/h
- Duży zbiornik z wysokiej jakości stali nierdzewnej z pokrywą z zatrzaskami o pojemności 3l
- Bardzo proste sterowanie manualne za pomocą pokręteł i przycisków
- Możliwość regulacji czasu w zakresie 0-60 sekund
- Regulowana temperatura pracy od 50 do 200°C
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Grubość naleśników zależna od gęstości ciasta 0,5 - 1,2 mm
- Zdemontowana osłona pozwala na swobodny dostęp celem wyczyszczenia

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	650x630x430
Średnica naleśnika [mm]	320
Zakres temperatur [°C]	50 - 200°C
Pojemność pojemnika [l]	3
Moc [kW]	4,0
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	60

Zobacz jak działa naleśnikarka automatyczna

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.