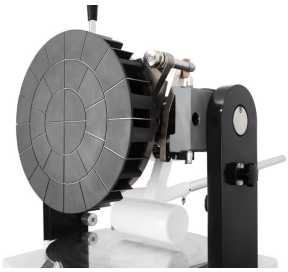
Divobun 4-30

Dzielarko-zaokrąglarka półautomatyczna Divobun 4-30 | 2 lata gwarancji

Wyposażenie piekarni > Dzielarki, zaokrąglarki piekarnicze



Opis

- Profesjonalna, półautomatyczna dzielarko-zaokrąglarka do porcjowania i formowania ciastana bułki, pizzę, brioszki, itp.
- Znacznie przyśpiesza i usprawnia pracę w piekarni
- Prosta obsługa za pomocą dźwigni
- Głowica dzieląca z ostrzami ze stali nierdzewnej tnie gotowe ciasto na równe porcje
- Rozdzielone ciasto jest zaokrąglane za pomocą matrycy formującej
- Regulowana wysokość komory
- W wyposażeniu trzy standardowe matryce przeznaczone do ciasta o gramaturze: 40 - 120 g
- Przycisk bezpieczeństwa
- Możliwość wysunięcia noży tnących po podniesieniu głowicy, w celu wyczyszczenia
- Prosta obsługa urządzenia za pomocą trzech dźwigni, odpowiedzialnych za docisk, rozdzielanie oraz zaokrąglanie ciasta
- Łatwo utrzymać w czystości
- Urządzenie wyposażone w kółka, ułatwiające przesuwanie
- Matryce formujące można zawiesić na haku, znajdującym się na boku urządzenia

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**600x700x2200**
Moc [kW]	**0,75**
Ilość porcji	**30**
Zakres wagi ciasta [g]	**40-120**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**340**

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.