SMR50

Wałkowarka | wałkownica do ciasta SMR50 | wałki równoległe | 50 cm

Wyposażenie pizzerii > Wałkownice do ciasta







Opis

- Urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizze, tortille etc.
- Wałki do ugniatania ciasta i lej wrzutowy ciasta z tworzywa sztucznego
- Obudowa wykonana ze stali AISI 304
- Regulacja grubości ciasta w zakresie 0 - 4 mm
- Wałki o długości 310 / 500 mm, ułożone równolegle
- 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]	**610x480x740**
Ilość wałków	**2**
Maksymalna waga ciasta [g]	**700**
Średnica ciasta [mm]	**480**
Kształt ciasta	**prostokątny**
Moc [kW]	**0,37**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**45**

Dlaczego warto wybrać wałkownicę do ciasta Resto Quality SMR50?

- Znacznie przyspiesza pracę związaną z rozwałkowaniem ciasta
- Prosta regulacja grubości ciasta
- Wałki posiadają micro wypustki, dzięki którym można rozwałkowywać nawet ciasto marcepanowe
- Osłony są wyposażone w specjalne nakrętki ułatwiające demontaż osłon w celu 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.