

Baguetto

Bagieciarka piekarnicza | urządzenie do produkcji bagietek Baguetto | 2 lata gwarancji

Wypożyczenie piekarni > Bagieciarki



Opis

- Profesjonalna bagieciarka przeznaczona do formowania i wydłużania ciasta na bagietki, paluchy, podłużne bochenki chleba
- Znacznie przyspieszy pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach czy hotelach
- Maksymalna długość formowanej bagietki to 75 cm
- Bagieciarka wydłuża ciasto do każdego rodzaju pieczywa, o zakresie gramatur 50 - 1200 g.
- Regulacja grubości ciasta odbywa się za pomocą ustawienia odstępów między walcami za pomocą dwóch dźwigni
- Urządzenie wyposażone jest w taśmy przenośnikowe z powłoką filcową
- Obudowa o nowoczesnym designie wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Otwór załadowniczy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wysuwana od frontu półka odbiorcza
- Przycisk bezpieczeństwa
- Silnik z napędem łańcuchowym

Wypożyczenie opcjonalne

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	995x690x755
Zakres wagi ciasta [g]	50 - 1200
Wydajność chwilowa [szt./h]	1200
Maksymalna długość ciasta [mm]	750
Moc [kW]	0,55
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	258

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.