

RQSJ-550

Wałkowarka piekarnicza do ciasta RQSJ-550 | kruchego | francuskiego | taśma 500 mm | 2500x960x590 mm

Wypożyczenie piekarni > Wałkowarki piekarnicze



Opis

- Profesjonalna nastawna wałkowarka taśmowa, idealna do rozwałkowania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego
- Znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, restauracjach, hotelach czy małych i średnich przedsiębiorstwach
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą przycisków oraz gałki
- Urządzenie bardzo prosto wyczyścić przez możliwość łatwego demontażu elementów wałkownicy
- Wygodna precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta za pomocą dźwigni sterującej w zakresie od 1 do 35 mm
- Urządzenie cechuje solidna konstrukcja z nowoczesnym, ergonomicznym designem
- Wysokiej jakości taśma robocza o szerokości 500 mm
- Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść
- U góry wałkownicy znajduje się pojemnik na mąkę
- Wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne po rozłożeniu [mm]	2430x880x670
Wymiary urządzenia złożonego [mm]	680x960x870
Długość taśmy [mm]	2020
Moc [kW]	0,4
Szerokość taśmy roboczej [mm]	500
Zakres regulacji [mm]	1-35
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	150

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.