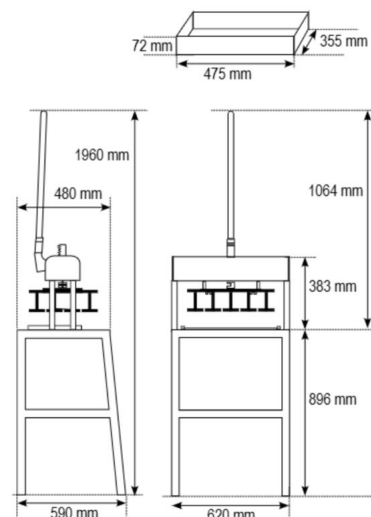


Quatro

Ręczna dzielarka do ciasta Quatro | 20 szt. | 90-300 g | 2 lata gwarancji

Wypożyczenie piekarni > Dzielarki, zaokrąglarki piekarnicze



Opis

- Praktyczna, **prostokątna dzielarka ręczna** zaprojektowana z myślą o efektywnym podziale większych porcji ciasta, idealna do produkcji chleba czy dużych bułek
- Podział **na 20 równych części** z szerokim zakresem wagi porcji **od 90 do 300 gramów** umożliwia dużą elastyczność w kreowaniu różnorodnych wyrobów piekarniczych i cukierniczych
- Praca bez zasilania elektrycznego czyni urządzenie mobilnym i niezależnym, co pozwala na ustawienie go w dowolnym, dogodnym miejscu w kuchni bez konieczności dostępu do gniazdka
- Kompaktowa konstrukcja gwarantuje, że urządzenie zajmuje minimalną przestrzeń na blacie roboczym lub stole, co jest istotne w każdej profesjonalnej kuchni
- Wysoka precyzja podziału pozwala na zachowanie stałej gramatury, co jest kluczowe dla kontroli kosztów surowców i zachowania najwyższej jakości gotowego produktu
- Solidna, wzmocniona konstrukcja zapewnia stabilność maszyny podczas ręcznego podziału ciasta i wydłuża jej żywotność, minimalizując ryzyko awarii
- Minimalistyczne wymagania konserwacyjne przekładają się na szybkie czyszczenie i gotowość do pracy, co jest priorytetem w intensywniej pracy gastronomicznej
- Podstawa w zestawie

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	620x590x1960
Ilość porcji ciasta	20
Kształt głowicy	prostokątna
Wymiary głowicy [mm]	475x355x72
Zakres wagi ciasta [g]	90 - 300
Waga [kg]	75

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.