

WAŁKOWARKA PIEKARNICZA DO CIASTA | KRUCHEGO | FRANCUSKIEGO | 380 MM | 1630X730X1225 MM

NOWOŚĆ

Cena brutto: 19 188,00 zł

Cena netto: **15 600,00 zł**

Dostępność: na zamówienie



1 szt.

ZAMÓW

zakupy możliwe tylko dla Partnerów Handlowych

Kod produktu: RQSJ-380M

[Karta produktu](#)[zapytaj o dostępność](#)

KARTA PRODUKTU

Opis:

- **Profesjonalna wolnostojąca** wałkowarka taśmowa, idealna do rozwałkowywania 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 uchwytów
- Wygodna precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta za pomocą dźwigni sterującej w **zakresie od 0 do 35 mm**
- U góry wałkownicy znajduje się pojemnik na mąkę
- Urządzenie cechuje solidna konstrukcja z nowoczesnym, ergonomicznym designem
- Wysokiej jakości taśma robocza o **szerokości 380 mm**
- Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść
- Wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa
- Kółka ułatwiające przemieszczanie wałkowarki

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne po rozłożeniu [mm]: 1630x730x1225
- Wymiary urządzenia złożonego [mm]: 700x730x1300
- Moc [kW]: 0,75
- Szerokość taśm roboczych [mm]: 380

- Zakres regulacji [mm]: 0-35
- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 170

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 urządzeń