

Link do produktu: <https://www.gastrofrost.pl/walkowarka-walkownica-do-ciasta-smr50-resto-quality-p-17292.html>



Wałkowarka, wałkownica do ciasta SMR50 | Resto Quality

Cena brutto	5 399,70 zł
Cena netto	4 390,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SMR50
Producent	Resto Quality

Opis produktu

- 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]: 610x480x750
- ilość wałków: 2
- maksymalna waga ciasta [g]: 700
- średnica ciasta [mm]: 480
- kształt ciasta: prostokątny
- moc [kW]: 0,37
- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 39

Dlaczego warto wybrać wałkownicę do ciasta SMR50?

Najlepszy stosunek jakości do ceny.
Znacznie przyspiesza pracę związaną z rozwałkowaniem ciasta.
Prosta regulacja grubości ciasta.

Sklep internetowy Gastro Frost

In The Woods Sławomir Jarzec
ul Leśna 25, 87-162 Obory, Kujawsko-Pomorskie
Nip: 8792076252, Regon: 362030348
tel. 574 760 441, 56 300 02 16,
e-mail: handlowy@gastrofrost.pl
Numer konta bankowego: 58 1140 2004 0000 3302 7577 0172

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.