

Link do produktu: <https://www.gastrofrost.pl/walkowarka-walkownica-do-ciasta-sng50-resto-quality-p-18288.html>



Wałkowarka, wałkownica do ciasta SNG50 | Resto Quality

Cena brutto	4 883,10 zł
Cena netto	3 970,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	SNG50
Producent	Resto Quality

Opis produktu

- urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizze, tortille etc.
- wałek do ugniatania ciasta i lej wrzutowy ciasta z tworzywa sztucznego
- regulacja grubości ciasta w zakresie 0 - 4 mm
- wałek o długości 500 mm
- 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

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 620x390x370
- ilość wałków: 1
- maksymalna waga ciasta [g]: 700
- średnica ciasta [mm]: 480
- kształt ciasta: prostokąt
- moc [kW]: 0,22
- waga [kg]: 26

Dlaczego warto wybrać wałkownicę do ciasta SNG50?

- 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 rozwałkować nawet ciasto marcepanowe
 - Osłony są wyposażone w specjalne nakrętki ułatwiające demontaż osłon w celu konserwacji
 - 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski