

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/walkowarka-walkownica-do-ciasta-ciezkiego-omega3101-linia-premium-resto-quality-p-20291.html>



Wałkowarka | wałkownica do ciasta ciężkiego Omega310/1 Linia premium | Resto Quality

Cena brutto	4 019,00 zł
Cena netto	3 267,48 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	RQ-Omega310/1
Kod producenta	22

Opis produktu

Wałkowarka i wałkownica do ciasta ciężkiego, marki **Resto Quality** przeznaczona jest do formowania ciasta na pizze, pieczywo oraz pierogi. Urządzenie znacznie ułatwia i przyspiesza pracę użytkowników.

Obudowa maszyny w całości wykonana została z wysokiej jakości **stali nierdzewnej** odpornej na korozję i wszelkiego rodzaju uszkodzenia mechaniczne.

Istnieje możliwość uformowania ciasta w okrągłe lub prostokątne placki, w zależności od rozmieszczenia wałków.

Dzięki powłoce zapobiegającej przywieraniu, podczas wałkowania, temperatura ciasta pozostaje stała, dzięki czemu ciasto nie zmienia swoich właściwości.

Istnieje możliwość **regulacji grubości ciasta** na każdym z wałków w zakresie od 0 do 4 mm.

Do zestawu dołączony jest **pedał elektryczny**, który usprawnia pracę użytkownikom.

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 480x335x430
- ilość wałków: 1
- kształt ciasta: prostokątny
- waga ciasta: 80-210
- średnica ciasta [mm]: 140-300
- moc [kW]: 0,25
- zasilanie [V]: 230
- waga [kg]: 22

Dlaczego warto wybrać wałkownicę do ciasta Resto Quality Omega310/1 Linia premium?:

- wałkownica wyprodukowana we Włoszech
- znacznie przyspiesza pracę związaną z rozwałkowaniem ciasta
- prosta regulacja grubości ciasta
- w standardowym wyposażeniu posiadają wzmocnione przekładnie w wałkach
- wałki posiadają micro wypustki, dzięki którym można rozwałkować nawet ciasto marcepanowe
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia