

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/walkowarka-walkownica-do-ciasta-ciezkiego-sigma420-linia-premium-resto-quality-p-20294.html>



Wałkowarka | wałkownica do ciasta ciężkiego Sigma420 Linia premium | Resto Quality

Cena brutto	6 224,00 zł
Cena netto	5 060,16 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	RQ-Sigma420
Kod producenta	22

Opis produktu

Wałkowarka/wałkownica do ciasta ciężkiego marki Resto Quality przeznaczona jest do formowania ciasta na pizzę, pieczywo lub pierogi. Urządzenie stanowi znaczne ułatwienie dla użytkowników oraz pozwala zaoszczędzić cenny czas.

Obudowa maszyny w całości wykonana jest z wysokiej jakości **stali nierdzewnej**.

W zależności od rozmieszczenia wałków można osiągnąć różny kształt ciasta (okrągły lub prostokątny).

Podczas procesu wałkowania temperatura ciasta pozostaje stała, dzięki czemu nie zmienia ono swoich właściwości.

Na każdym z wałków regulować można grubość ciasta w zakresie od 0 do 4 mm.

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

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 585x435x790
- ilość wałków: 2
- kształt ciasta: okrągły
- waga ciasta: 210-700
- średnica ciasta [mm]: 260-400
- moc [kW]: 0,25
- zasilanie [V]: 230
- waga [kg]: 39

Dlaczego warto wybrać wałkownicę do ciasta Resto Quality Sigma420 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