

Wałkownica 4000



Opis

Doskonały efekt przy minimalnym nakładzie czasu i pracy – przy pomocy wałkownicy możesz w mgnieniu oka przygotować ciasto o średnicy do 400 mm. Uniwersalna produkcja – od tarty flambée przez ciasta na pizzę po chlebek do kebaba – jest bardzo prosta i możliwa dzięki regulacji grubości ciasta na obu wałkach ciasta.

Cechy

• Moc przyłączeniowa:	0.37 kW 230 V 50 Hz
• Średnica ciasta maks. do:	400 mm
• Długość wałka:	400 mm
• Nastawa grubości ciasta:	0.5 mm do 4 mm
• Waga ciasta od:	80 g
• Waga ciasta do:	700 g
• Materiał wałków do ciasta:	Tworzywo sztuczne
• Liczba wałków do ciasta:	2
• Ramię prowadzące ciasto:	Tak
• Średnica ciasta od:	260 mm
• Materiał:	Stal szlachetna
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 540 x gł. 470 x wys. 810 mm
• waga:	31,2 kg



- ▶ 2 wałki do ciasta
- ✓ Tworzywo sztuczne
- ✓ Długość wałka: 400 mm

- ▶ Średnica ciasta
- ✓ Od 260 do 400 mm



- ▶ Łatwe ustawianie grubości ciasta
- ✓ Od 0,5 do 4 mm

- ▶ Waga ciasta
- ✓ Od 80 do 700 g



- ▶ Ramię chwytające ciasto



- ▶ Stabilność dzięki dużym stopkom