

Описание товара Тестораскаточная машина

Rollmatic R60/12



Описание

Тестораскаточная машина **Rollmatic SH6002/12** используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для раскатки теста и формирования тестовых заготовок, в том числе крутого теста для пельменей, чебуреков, пиццы и т.д. Модель оснащена педальным управлением, цепной передачей и колёсами. Корпус выполнен из крашеной стали, верхний поддон для муки - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Реверс раскатывания с помощью кнопок и педали
- Ленточные конвейеры, работающие с различной скоростью
- Защитные решетки с микро-реле и поршневой подъемно-опускной системой
- Крупномасштабная шкала настройки опускания вальца
- Складные и съемные столы

Дополнительные характеристики:

- Скорость раскатывания: 30м/мин
- Размер конвейера: 1200x600 мм
- Макс.зазор между валками: 48 мм
- Диаметр валков: 84 мм
- Длина валка: 600 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Инвертор
- Станция нарезки

Характеристики

Тип	конвейерная тестораскатка
Установка	напольная
Тесто	прямоугольное
Ширина раскатки	600 мм
Толщина раскатки	от 2 до 48 мм
Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	2900 мм
Глубина	996 мм
Высота	1243 мм
Вес (без упаковки)	224 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.