

Cukiernicze technologie DOMINO

Wałkownica do ciasta SFO600x1500 E o ramieniu 1500mm



Urządzenie wykonane zgodnie z nowoczesnymi kryteriami wydajności i funkcjonalności. Nadaje się do każdego rodzaju ciasta, nawet najcieńszego, dzięki prostym wałkom i bardzo precyzyjnym pasom transmisyjnym pracującym na różnych prędkościach. Posiada stalową konstrukcję, pomalowaną proszkowo białą farbą odporną na zadrapania, kółka i podnoszone ramiona powierzchni roboczych, które zmniejszają zajmowaną powierzchnię, gdy urządzenie jest wyłączone.





Profesjonalna wolnostojąca wałkowarka taśmowa, idealna do rozwałkowania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego a nawet drożdżowego na strudle.

- Znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, restauracjach, hotelach czy małych i średnich przedsiębiorstwach
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą pedałów i uchwytów
- Wygodna precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta za pomocą dźwigni sterującej w zakresie od 0,2 do 50 mm
- Wartość ustawionej grubości ciasta wyświetlana jest na elektronicznym wyświetlaczu
- Możliwość rolowania wstęgi ciasta na wałek
- Urządzenie cechuje solidna konstrukcja z nowoczesnym, ergonomicznym designem
- Skrobaki można zdemontować w prosty sposób, bez konieczności użycia narzędzi
- Wysokiej jakości taśma robocza o szerokości 600 mm
- Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść i zdemontować
- Osłony bezpieczeństwa, których podniesienie automatycznie zatrzymuje pracę maszyny. Wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa
- Kółka ułatwiające przemieszczanie wałkowarki



Wyposażenie opcjonalne (dopłata):

- Tacki na mąkę
- System czyszczenia taśmy roboczej – system ten umożliwia wyczyszczenie przestrzeni między taśmą a konstrukcją ramienia

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne (WxDxH): 3380x1000x1160 mm
- rozmiar pasa 600x1500mm
- grubość ciasta: 0,2-50 mm
- długość ramion 2 x 1500
- zasilanie: 230-400V / 230V
- moc: 0,75 kW -1,1 kW
- prędkości silnika: 1 / 2
- waga: 230 kg