COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 28.03.2024

Тестораскаточная машина Rollmatic SH6002/13-I

Артикул: **582575**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольный
Ширина раскатки, мм	600
Толщина раскатки, мм	48
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	3085
Глубина, мм	1020
Высота, мм	1220
Вес (без упаковки), кг	230
Вес (с упаковкой), кг	256

Тестораскаточная машина Rollmatic SH6002/13-I 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 ручным управлением и микрометрическим регулированием хода цилиндров с помощью алюминиевого рычага. Корпус выполнен из крашеной стали, защитные решетки и лоток - из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 скорости раскатывания
- Реверс раскатывания с помощью джойстика и педали
- Ленточные конвейеры, работающие с различной скоростью
- Пониженная скорость для станции нарезки (обязательна со станцией нарезки)
- Станция нарезки (без ножей)
- Усиление стола (обязательно со станцией нарезки)
- Защитные решетки с микро-реле и поршневой подъемно-опускной системой
- Крупномасштабная шкала настройки опускания вальца
- Складные и съемные столы
- 2 вала: нижний неподвижный, верхний - на полозьях
- Стандартные ножи для круассанов 140x130 мм

Дополнительные характеристики:

- Диаметр валика: 60 мм

- Размер конвейера: 1300x600 мм

Опции (заказываютя отдельно):

- Инвертор
- Станция нарезки

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.