

Тісторозкаточна машина 3000



Опис

Ідеальний результат з мінімальними витратами праці та часу— за допомогою тісторозкаточної машини можна в найкоротші терміни виготовити тістові заготівлі діаметром до 300мм. Універсальне виробництво тіста для фламбе, піци та коржів можна легко організувати завдяки регулюванню товщини тіста за допомогою двох тісторозкатувальних валків.

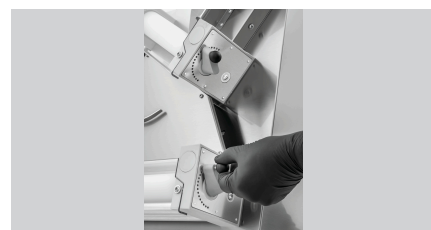
Особливості

• Підключення:	0,37 кВт 230 В 50 Гц
• Матеріал:	Високоякісна сталь
• Важлива вказівка:	-
• Діаметр тіста до макс.:	300 мм
• Довжина рулона:	300 мм
• Налаштування товщини тіста:	0,5 мм до 4 мм
• Вага тіста від:	80 г
• Вага тіста до:	210 г
• Матеріал для тісторозкаточних валків:	Пластик
• Кількість тісторозкаточних валків:	2
• Рукав для направлення тіста:	так
• Діаметр тіста від:	140 мм
• Розміри:	Ш 430 x Г 470 x В 640 мм
• Вага:	25,5 кг



- ▶ 2 тісторозкатувальні валки
 - ✓ Пластмаса
 - ✓ Довжина валка: 300мм

- ▶ Діаметр тіста
 - ✓ від 140 до 300мм



- ▶ Просте регулювання товщини тіста
 - ✓ від 0,5 до 4мм

- ▶ Вага тіста
 - ✓ від 80 до 210г



- ▶ Напрямний важіль для тіста



- ▶ Стабільне положення завдяки великим ніжкам