

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/bagieciarka-piekarnicza-urzadzenie-do-produkcji-bagietek-baguetto-2-lata-gwarancji-p-55469.html>



Bagieciarka piekarnicza | urządzenie do produkcji bagietek Baguetto | 2 lata gwarancji

Cena brutto	27 187,92 zł
Cena netto	22 104,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoBaguetto
Kod producenta	Baguetto
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Profesjonalna bagieciarka przeznaczona do formowania i wydłużania ciasta na bagietki, paluchy, podłużne bochenki chleba. Znacznie przyspieszy pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach czy hotelach. Maksymalna długość formowanej bagietki to 75 cm. Bagieciarka wydłuża ciasto do każdego rodzaju pieczywa, o zakresie gramatur 50 - 1200 g. Regulacja grubości ciasta odbywa się za pomocą ustawienia odstępów między walcami za pomocą dwóch dźwigni. Urządzenie wyposażone jest w taśmy przenośnikowe z powłoką filcową. Obudowa o nowoczesnym designie wykonana ze stali malowanej proszkowo. Otwór załadowniczy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Wysuwana od frontu półka odbiorcza. Przycisk bezpieczeństwa. Silnik z napędem łańcuchowym. Wyposażenie opcjonalne: Prowadnice do ustawienia pożądanej długości formowanego ciasta - 2 380,00 zł netto. Otwór załadowniczy z ruchomą pokrywą do załadunku ciasta, zwiększającym bezpieczeństwo użytkownika - 3 230,00 zł netto. Podstawa jezdna z półką - 1 930,00 zł netto. Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 995x690x755. Zakres wagi ciasta [g]: 50 - 1200. Wydajność chwilowa [szt./h]: 1200. Maksymalna długość ciasta [mm]: 750. Moc [kW]: 0,55. Zasilanie [V]: 400. Waga [kg]: 258. Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia.