

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/dzielarka-hydrauliczna-do-ciasta-divo-p-2-lata-gwarancji-p-55471.html>



Dzielarka hydrauliczna do ciasta DIVO P | 2 lata gwarancji

Cena brutto	35 571,60 zł
Cena netto	28 920,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoDIVO P
Kod producenta	DIVO P
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Profesjonalna dzielarka hydrauliczna, przeznaczona do porcjowania i prasowania ciasta. Znacznie przyspiesza pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach, cukierniach. Sprawdza się przy ciastach pszennych jak i mieszanych, luźnych i sztywniejszych. Układ hydrauliczny został zaprojektowany w taki sposób aby nie "męczyć ciasta". Proste sterowanie za pomocą przycisków. Prostokątna komora o wymiarach 505x415 mm. Dzielarka umożliwia podzielenie ciasta na 20 kawałków o równej gramaturze (zakres 100 - 950 gr zależnie od rodzaju ciasta). Głowica prasująca powleczona nieprzywieralną powłoką PCV. Noże tnące wykrojnika wykonane ze stali nierdzewnej łatwa w utrzymaniu w czystości, dzięki zdejmowanej pokrywie obudowy. Obudowa urządzenia wykonana jest ze stali malowanej proszkowo. Silnik oraz pompa umieszczone w osobnej komorze urządzenia, co zapobiega przedostaniu się pyłów oraz mąki. Dzielarka wyposażona w kółka z hamulcem, co ułatwia jej przemieszczanie. Automatyczne zamykanie pokrywy urządzenia. Solidny, ergonomiczny uchwyt pokrywy. Opcjonalnie dostępna obudowa ze stali nierdzewnej. Bardzo cicha praca i prosta obsługa. Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 720x633x1200. Ilość porcji: 20. Moc [kW]: 1,1. Zasilanie [V]: 400. Waga [kg]: 265. Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenie siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technikę z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia.