

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/dzielarka-hydrauliczna-do-ciasta-divotrad-wymienne-wykrojniki-ciasta-2-lata-gwarancji-p-55472.html>



Dzielarka hydrauliczna do ciasta Divotrad | wymienne wykrojniki ciasta | 2 lata gwarancji

Cena brutto	44 250,48 zł
Cena netto	35 976,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoDivotrad
Kod producenta	Divotrad
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. Możliwość zastosowania wymiennych wykrojników, co pozwala na szybkie porcjowanie ciasta na bułki, chleby, bagietki, półbagietki, ciabatty, ect. Znacznie przyspiesza pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach. 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. Regulacja ciśnienia docisku pozwala dzielić wyjątkowo delikatne i luźne ciasta (do 75% zawartości wody). Dzielarka umożliwia podzielenie ciasta na 20 kawałków o równej gramaturze (zakres 100 - 950 gr zależnie od rodzaju ciasta). Przy zastosowaniu wykrojników (konieczne jest wówczas zastosowanie załączonej płyty dociskowej) zakres gramatur zwiększa się od 15 do 1000 g. Głowica prasująca powleczona nieprzywieralną powłoką PCV. W standardzie dołączona jest płyta dociskowa do stosowania wraz z wykrojnikami oraz mata silikonowa. Dzielarka wyposażona w kółka z hamulcem, co ułatwia jej przemieszczanie. Automatyczne zamykanie pokrywy urządzenia łatwa w utrzymaniu w czystości, dzięki zdejmowanej pokrywie obudowy. Obudowa urządzenia wykonana jest ze stali malowanej proszkowo. Rama do montażu wykrojników wykonana z aluminium. Silnik oraz pompa umieszczone w osobnej komorze urządzenia, co zapobiega przedostaniu się pyłów oraz mąki. Dwa standardowe wykrojniki w zestawie - do wyboru podczas składania zamówienia - zobacz plik do pobrania. Dodatkowy standardowy wykrojek, wykonany ze stali, pokrytej teflonem - dopłata 1 780,00 zł netto. Dodatkowy wykrojek z nożami z tworzywa - dopłata 3 140,00 zł netto. Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 750x632,5x1200. Ilość porcji ciasta: 20 (bez zastosowania wykrojników). Moc [kW]: 1,1. Zasilanie [V]: 400. Waga [kg]: 285. 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.