

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/nalesnikarka-automatyczna-rqmcc190-190-mm-3l-p-56816.html>



Naleśnikarka automatyczna RQMCC190 | 190 mm | 3l

Cena brutto	20 949,36 zł
Cena netto	17 032,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQMCC190
Kod producenta	RQMCC190
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).;https://restoquality.pl/pl/p/file/e3ae7773dba60e20a58c552c5436d974/Instrukcja-Obslugi-Nalesnikarka-Automatyczna-RQMCC.pdf

Opis produktu

Opis: Automatyczna naleśnikarka przeznaczona do produkcji naleśników w dużych ilościach - możesz zapomnieć o czasochłonnym smażeniu na zwykłej patelni! Znajduje idealne zastosowanie w firmach cateringowych, punktach gastronomicznych, food truckach, firmach specjalizujących się w produkcji krokietów, szkołach i przedszkolach, ect Ciasto na naleśniki wlewamy do pojemnika na górze urządzenia i po odblokowaniu zaworu ciasto wylewa się na tackę podawczą. Rozgrzany cylinder obracając się zanurza się w cieście, wypieka naleśnik, który ląduje po wypieczeniu na taśmę odbiorczą - i gotowe! Możliwość uzyskania jednakowych, idealnie wysmażonych naleśników Wydajność urządzenia do 130 naleśników/h Duży zbiornik z wysokiej jakości stali nierdzewnej z pokrywą z zatrzaskami o pojemności 3l Bardzo proste sterowanie manualne za pomocą pokrętki i przycisków Możliwość regulacji czasu w zakresie 0-60 sekund Regulowana temperatura pracy od 50 do 200°C Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej Grubość naleśników zależna od gęstości ciasta 0,5 - 1,2 mm Zdejmowana osłona pozwala na swobodny dostęp celem wyczyszczenia Szkolenie z obsługi naleśnikarki automatycznej w cenie Parametry techniczne: Wymiary [mm]: 500x350x480 Średnica naleśnika [mm]: 190 Zakres temperatur [°C]: 50 - 200°C Pojemność pojemnika [l]: 3 Moc [kW]: 2,4 Zasilanie [V]: 230 Waga [kg]: 30