

Машина тестораскаточная WLBake
WellPizza VS 420



(Цена со склада в г.Москва)

51 121 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Машина тестораскаточная WLBake WellPizza VS 420 предназначена для изготовления тестовых заготовок круглой формы для небольших пиццерий, столовых, ресторанов. Тестовая масса, проходя между валками, моментально прессуется, образуя тонкий ровный слой, имеющий овальную форму. Далее тесто задевает кончик серпообразного балансира, после чего меняет свое положение на 90 градусов и сразу же попадает в нижний ряд валков. После этого повар извлекает из тестораскатки пласт теста округлой формы.

Особенности:

- Диаметр заготовки от 260 до 400 мм
- Масса заготовки от 0.21 до 0.7 кг
- Две пары валков.
- Современный дизайн.
- Расстояние между валками можно менять, поэтому и толщина раскатки легко регулируется.
- Прочная конструкция и износостойчивые внутренние компоненты, что обеспечивает весьма длительный срок безупречной работы.
- Материал валков пищевой поликарбонат.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4382
Производитель	WLBake
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	585x435x790
Гарантия, мес	12
Исполнение	Электрическая
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,25
Способ установки	Настольная
Максимальная ширина раскатки, мм	420
Форма теста после обработки	круглое
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	36
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	600