



Stolní rozvalovač RONDO Ekonom – STM 513

Doporučené bloky těsta, váha 3-4 kg. Stroj je ideálně hodný pro hotely, catering, restaurace a malé řemeslné pekárny. Stroj se snadno ovládatelné, vybavené bezpečnostními prvky.



Technická data	Model
	STM 513
Šířka dopravního pásu	475 mm
Šířka stolu	490 mm
Celková délka stolu	1.560 mm
Délka válců	500 mm
Rozevření válců	0,5 – 30 mm
Rychlost rozvalování (na výstupním dopravníku)	50 cm/sec.
Příkon	0,75 kVA
Napětí	3x200-420V/ 50 Hz
Rozměry – pracovní pozice	940 x 1560 mm
Rozměry – složená pozice	940 x 670 mm
Váha	80 kg

VÝHODY ROZVALOVAČŮ RONDO

• Odstupňovaná snadno čitelná stupnice	<i>(pro snadné a přesné rozválení)</i>
• Libovolné nastavení rozevření válců	<i>(pro snadné a přesné rozválení)</i>
• Rychlé a snadné nastavení konečné tloušťky těsta	<i>(pro dosažení vždy stejné konečné tloušťky a vždy stejných finálních výrobků)</i>
• Rychlost vstup / výstup je variabilní	<i>(nedochází k trhání, překládání nebo poškození těsta)</i>
• Stírací lišty, které skutečně fungují	<i>(- zabraňuje lepení těsta na válce - umožňuje rozvalovat velmi tenké pásy těsta - lze snadno vyjmout pro účely čištění)</i>
• Revolverový tvar ovládání	<i>(umožňuje rychlé a přesné nastavení rozevření válců)</i>
• Stolní model	<i>(zabírá velmi málo místa ve složené pozici, stroj lze umístit na běžný pracovní stůl)</i>
• Dopravníky	<i>(vhodné pro snadné čištění, lze zvednout v případě nepoužívání stroje a tím uspořit místo)</i>
• Start	<i>(stisknutí zeleného tlačítka)</i>
• Stop	<i>(stisknutí červeného tlačítka, nebo zvednutí bezpečnostních krytů)</i>
• Pásy dopravníku	<i>(snadno se čistí, udržují, jsou odolné)</i>
Šířka stolu 475 mm	= Pracovní šíře 450mm

projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Pízeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz

STM 513
