Dane aktualne na dzień: 01-11-2026 12:24

Link do produktu: https://atech24.pl/profesjonalna-maszyna-do-kolaczy-wegierskich-16-walkow-stal-nierdzewna-3-5-kw-p-351.html

Profesjonalna maszyna do kołaczy węgierskich – 16 wałków, stal nierdzewna, 3,5 kW

Cena	**3 995,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**ATECH-KW-16-35**

Opis produktu

Profesjonalna maszyna elektryczna przeznaczona do przygotowywania tradycyjnych kołaczy węgierskich, znanych również jako kürtőskalács. Urządzenie sprawdzi się w cukierniach, punktach gastronomicznych, lokalach specjalizujących się w wypiekach oraz podczas obsługi imprez i wydarzeń plenerowych.

Maszyna została wyposażona w 16 spiczastych wałków piekarniczych, umożliwiających jednoczesne przygotowywanie większej liczby wypieków. Konstrukcja ze stali nierdzewnej oraz regulacja temperatury zapewniają wygodną obsługę i dostosowanie parametrów pracy do potrzeb użytkownika.

Najważniejsze zalety

- **16 wałków piekarniczych** – możliwość jednoczesnego przygotowywania wielu kołaczy.
- **Niezależne sterowanie lewą i prawą stroną** – precyzyjniejsza kontrola pracy urządzenia.
- **Bezstopniowa regulacja temperatury** – płynne dostosowanie temperatury za pomocą pokrętła.
- **Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201** – trwałość i łatwość utrzymania czystości.
- **Profesjonalne wykonanie** – urządzenie przeznaczone do intensywnego użytkowania gastronomicznego.
- **Zasilanie 230 V** – możliwość podłączenia do odpowiednio przygotowanej instalacji jednofazowej.
- **Kompaktowa konstrukcja** – urządzenie o szerokości 760 mm, głębokości 375 mm i wysokości 535 mm.

Wygodne przygotowywanie kołaczy węgierskich

Maszyna została zaprojektowana z myślą o sprawnym przygotowywaniu tradycyjnych wypieków w kształcie walca. Zastosowanie 16 wałków pozwala na jednoczesną obróbkę większej liczby porcji.

Bezstopniowa regulacja temperatury umożliwia dostosowanie intensywności grzania do procesu wypieku. Dodatkowo niezależne sterowanie lewą i prawą stroną urządzenia zapewnia większą kontrolę nad jego pracą.

Solidna konstrukcja i łatwa obsługa

Obudowa wykonana jest ze stali chromowo-niklowej AISI 201. Materiał ten jest przeznaczony do zastosowań gastronomicznych i spełnia wymagania dotyczące kontaktu z żywnością.

Obsługa urządzenia odbywa się za pomocą pokręteł regulacyjnych oraz włącznika i wyłącznika. Prosta konstrukcja ułatwia codzienną eksploatację.

Zastosowanie

Maszyna przeznaczona jest do przygotowywania kołaczy węgierskich w:

- cukierniach i piekarniach,
- punktach gastronomicznych,
- lokalach oferujących tradycyjne wypieki,
- kawiarniach i bistrach,
- food truckach i punktach mobilnych,
- stoiskach na jarmarkach, festynach i imprezach plenerowych.

Dane techniczne

- **Model:** BSMNP16#BRS
- **Rodzaj urządzenia:** elektryczna maszyna do kołaczy węgierskich
- **Liczba wałków:** 16 szt.
- **Rodzaj wałków:** spiczaste wałki piekarnicze
- **Regulacja temperatury:** bezstopniowa, za pomocą pokrętła
- **Sterowanie:** niezależne dla lewej i prawej strony
- **Materiał obudowy:** stal chromowo-niklowa AISI 201
- **Moc:** 3,5 kW
- **Napięcie:** 230 V
- **Liczba faz:** 1N~/PE
- **Częstotliwość:** 50 Hz
- **Wymiary zewnętrzne:** 760 × 375 × 535 mm
- **Masa netto:** 42 kg
- **Masa brutto:** 42 kg
- **Stan dostawy:** urządzenie zmontowane
- **Wyposażenie:** 16 spiczastych wałków piekarniczych

Informacje dotyczące instalacji

Urządzenie wymaga przyłącza elektrycznego 230 V o odpowiedniej obciążalności, dostosowanego do mocy znamionowej 3,5 kW. Przed podłączeniem należy zweryfikować parametry instalacji oraz zabezpieczenia elektryczne.

Urządzenie posiada oznakowanie CE i zostało wykonane zgodnie z wymaganiami dotyczącymi higieny oraz bezpieczeństwa użytkowania.

Profesjonalna maszyna do kołaczy węgierskich – 16 wałków, regulacja temperatury i solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej. Praktyczne rozwiązanie dla gastronomii i punktów specjalizujących się w tradycyjnych wypiekach.