



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,37
Peso netto (Kg)	37
Larghezza (mm)	520
Profondità (mm)	520
Altezza (mm)	690

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

STENDIPIZZA-PIADINA in ACCIAIO INOX, LINEA TOP, con 2 COPPIE di RULLI PARALLELI REGOLABILI per la MASSIMA PRECISIONE dello spessore desiderato, LARGHEZZA RULLI 410 mm:

- **corpo interamente in acciaio inox** (alberi portarulli compresi);
- **due coppie di rulli, messi in parallelo, regolabili** per una **precisione millimetrica** dello spessore desiderato, **per ottenere forme rotonde ed uniformi**;
- macchina particolarmente adatta a lavorare spessori sottilissimi, tipo **piadina**;
- **la forma tonda si ottiene ruotando di 90° l'impasto uscito dai rulli superiori e prima che entri tra i rulli inferiori**
- sistema di **imbocco dell'impasto sui rulli inferiori** facilitato da un altro rullo a folle;
- **protezione rulli** separate per un lavoro facile e sicuro;
- **ingranaggi dei riduttori** realizzati con **resine speciali, stampati e non dentati**, per una durata cinque volte superiore al normale;
- **rinforzi interni** per **evitare qualsiasi flessione della carcassa**;
- **tastiera digitale**;
- **peso pasta: da 50 a 1000 grammi**;
- impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.
- **IN DOTAZIONE: Comando a pedale di serie**

Marchio CE
Made in ITALY

IG-2300/L40P

STENDIPIZZA-PIADINA in ACCIAIO INOX con 2 COPPIE di RULLI PARALLELI REGOLABILI per la MASSIMA PRECISIONE dello spessore desiderato, diametro pizza/piadina max. 400 mm, per pagnottine da 50/1000 grammi, V 230/1, kw 0,37, dimensioni mm 520x520x690h

€ 1.316,00 + IVA

€ 1.605,52 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni