



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,37
Peso netto (Kg)	45
Peso lordo (Kg)	54
Larghezza (mm)	590
Profondità (mm)	515
Altezza (mm)	700

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

STENDIPIZZA a due coppie di RULLI PARALLELI lunghi 420 mm

- macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc.
- struttura interamente in acciaio inox AISI 304;
- rulli in resina alimentare;
- leva di regolazione spessore su entrambi i gruppi;
- apertura rulli da 0,3 mm a max 5,5 mm
- rulli superiori paralleli per realizzare diverse forme;
- Il sistema con micro di sicurezza si trova sul coperchio protezione rulli superiori e permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.

DATI TECNICI:

- Potenza Kw: 0,37 kW
- Alimentazione: 230V/1N/50Hz
- Lunghezza rulli (mm): 420
- Apertura rulli (mm): min 0,3 - max 5,5 mm
- Dimensioni macchina (mm): 590 x 515 x 700/770 h
- Peso netto (kg): 45
- Peso lordo (Kg): 54

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-FIP42N	Stendipizza in acciaio inox con 2 COPPIE di RULLI PARALLELI LUNGHI mm 420, V.230/1, kW 0,37, Peso 45 Kg, dim.mm 590x515x700h	€ 725,61 + IVA € 885,24 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

TECHNOCHEF.IT