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	**€ 793,33** *+ IVA* € 967,86 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni