



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)	30
Peso lordo (Kg)	38
Larghezza (mm)	560
Profondità (mm)	410
Altezza (mm)	450

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FIMAR - STENDIPIZZA INOX CON UNA COPPIA di RULLI da 400 mm:

- macchina per stendere impasti di pizza, piada, focacce, ecc;
- **struttura interamente in acciaio inox AISI 304**;
- singola coppia di rulli in resina alimentare;
- **larghezza rulli 400 mm**;
- **apertura rulli mm: min 0,3 - max 5,5 mm**
- leva di regolazione spessore;
- **Il sistema con micro di sicurezza** si trova sul coperchio protezione rulli superiori e permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-FIM42N	Stendipizza in acciaio inox con una coppia di rulli in resina alimentare da 400 mm, V.230/1, Kw.0,37, Peso 30 Kg, dim.mm.560x410x450h	€ 532,11 + IVA € 649,17 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni



FIM42N

