



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)	800

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

- **corpo interamente in acciaio inox** (alberi portarulli compresi);
- **due coppie di rulli regolabili**, per una **precisione millimetrica** dello spessore desiderato, **per ottenere forme rotonde ed uniformi**;
- macchina particolarmente adatta a lavorare spessori sottilissimi, tipo **piadina**;
- **predisposizione per comando a pedale** (optional);
- 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.
- **OPTIONAL / ACCESSORIO:**
- **Comando a pedale elettrico.**

Marchio CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
IG-2300/L40	STENDIPIZZA-PIADINA in ACCIAIO INOX con 2 COPPIE di RULLI INCLINATI 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 520x520x800h	€ 1.282,92 + IVA € 1.565,16 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni