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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

STENDIPIZZA-PIADINA in ACCIAIO INOX, LINEA TOP, con 2 COPPIE di RULLI INCLINATI REGOLABILI per la MASSIMA PRECISIONE dello spessore desiderato, gamma con LARGHEZZA RULLI da 300 e 400 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 700 grammi (mod. IG2300_L30), da 50 a 1000 grammi (mod. IG2300_L40)**;
- 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 0,50, dimensioni mm 520x520x800h	**€ 1.389,90** *+ IVA* € 1.695,68 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni