



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

MODELLI DISPONIBILI

IG-2300/L30



Stendipizza con 2 coppie di rulli inclinati da mm 300, mod. 2300/L30

STENDIPIZZA-PIADINA in ACCIAIO INOX con 2 COPPIE di RULLI INCLINATI REGOLABILI per la MASSIMA PRECISIONE dello spessore desiderato, diametro pizza/piadina max. 300 mm, per pagnottine da 50/700 grammi, V 230/1, kw 0,50, dimensioni mm 420x420x700h

€ 1.225,40 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni