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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,37
peso neto (Kg)	37
ancho (mm)	550
profundidad (mm)	365
altura (mm)	750

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

RODILLO PARA PIZZA con dos pares de RODILLOS PARALELOS , ideal para pizza rectangular de hasta 400 mm de ancho:

- **Cuerpo de la máquina en acero inoxidable** con refuerzos internos para eliminar la flexión de la carcasa.
- carcasa reforzada internamente,
- **protección de rodillos** separada **en plexiglás** ,
- **ajuste de espesor en cada par de rodillos** ,
- peso mínimo/máximo del pan **: de 220 a 1000 gramos,**
- permite **crear discos de pizza** con diámetros **: de 260 a 400 mm,**
- Sistema eléctrico y **dispositivos de seguridad según normas CE.**

Accesorios/Opciones :
- control de pedales

marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
RTSPR40PA	RODILLO PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE con 2 PARES DE RODILLOS PARALELOS DE 400 mm DE LARGO, para DISCOS DE PIZZA de: 260 a 400 mm., PANES de 220 a 1000 gramos, V 230/1, kw 0,37, Peso 38 Kg, dimensiones mm 550x365x750h	**€ 882,45** *VAT excluido* **Envìo a calcular**

Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
RTPEDALE	**Control de pie**	**€ 34,29** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días