



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,37
peso neto (Kg)	22
ancho (mm)	420
profundidad (mm)	420
altura (mm)	370

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

S PIZZA-PIADINA TENDER, TOP LINE, con PAR DE RODILLOS AJUSTABLES para MÁXIMA PRECISIÓN del espesor deseado, ANCHO DE RODILLO 300 mm:

- **construcción de acero inoxidable ;**
- **par de rodillos regulables en resina acética blanca , para precisión milimétrica del espesor deseado;**
- sistema de **alimentación de la masa a los rodillos inferiores** facilitado por otro **rodillo loco ;**
- máquina especialmente indicada para trabajar espesores muy finos, como **la piadina ;**
- **protección de rodillos** de plexiglás;
- **engranajes de caja de cambios** fabricados con **resinas especiales , moldeados y no dentados ,** para una vida útil cinco veces superior a la normal;
- **refuerzos internos** para **evitar cualquier flexión de la carcasa ;**
- **peso de la pasta: de 50 a 700 gramos ;**
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

ACCESORIO OPCIONAL:

- **Control de pedal eléctrico.**

marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
IG-2300/M30	Laminadora-rodillo para pizza y Piadina con un par de RODILLOS AJUSTABLES de 300 mm, V 230/1, kw 0,37, dim.mm 420x420x370h	€ 812,43 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
IG2301 	Pedal eléctrico para pizza y pastelería	€ 66,76 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días