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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

S TIERNO DE PIZZA DE ACERO INOXIDABLE, TOP LINE, con 2 PARES DE RODILLOS INCLINADOS AJUSTABLES para MÁXIMA PRECISIÓN del espesor deseado, gama con ANCHO DE RODILLO de 300 y 400 mm:

- **cuerpo enteramente en acero inoxidable** (incluidos ejes de rodillos);
- **dos pares de rodillos regulables** , para **precisión milimétrica** del espesor deseado, **para obtener formas redondas y uniformes** ;
- máquina especialmente indicada para trabajar espesores muy finos, como **la piadina** ;
- **predisposición para el control del pedal** (opcional);
- sistema de **alimentación de la masa a los rodillos inferiores** facilitado por otro **rodillo loco** ;
- **protección de rodillos** separada para un trabajo fácil y seguro;
- **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** ;
- **teclado digital;**
- **peso de la pasta: de 50 a 700 gramos (mod. IG2300_L30), de 50 a 1000 gramos (mod. IG2300_L40)** ;
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

- **ACCESORIO OPCIONAL:**
- **Control de pedal eléctrico.**

marca CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

IG-2300/L30

Rodillo para pizza con 2 pares de rodillos inclinados de 300 mm, mod. 2300 / L30

€ 1.225,40
VAT excluido
Envìo a calcular

Entrega d 4 a 9 días