



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	0,5
<b>peso neto (Kg)</b>	44
<b>ancho (mm)</b>	520
<b>profundidad (mm)</b>	520
<b>altura (mm)</b>	690

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**RODILLO PARA PIZZA-PIADINA DE ACERO INOXIDABLE, LÍNEA SUPERIOR, con 2 PARES DE RODILLOS PARALELOS AJUSTABLES para MÁXIMA PRECISIÓN del espesor deseado, ANCHO DE RODILLO 400 mm:**

- **cuerpo enteramente en acero inoxidable** (incluidos ejes de rodillos);
- **dos pares de rodillos, colocados en paralelo, regulables** con **precisión milimétrica** del espesor deseado, **para obtener formas redondas y uniformes** ;
- máquina especialmente indicada para trabajar espesores muy finos, como **la piadina** ;
- **la forma redonda se obtiene girando 90° la masa que sale de los rodillos superiores antes de entrar en los rodillos inferiores** ;
- 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 1000 gramos** ;
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.
- **INCLUYE: Control de pie estándar** .

marca CE  
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>IG-2300/L40P</b>	RODILLO PARA PIZZA-PIADINA en ACERO INOXIDABLE con 2 PARES DE RODILLOS PARALELOS AJUSTABLES para MÁXIMA PRECISIÓN del espesor deseado, diámetro máx. 400 mm, para panes de 50/1000 gramos, V 230/1, kw 0,50, dimensiones 520x520x690h mm	<b>€ 1.421,12</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días