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)	0,375
peso neto (Kg)	32
peso bruto (Kg)	38
ancho (mm)	420
profundidad (mm)	450
altura (mm)	650

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MASA PARA PIZZA con dos pares de RODILLOS INCLINADOS de 300 mm de largo:

- **Cuerpo de máquina de acero inoxidable** con refuerzos internos para eliminar la flexión de la carcasa,
- protectores de rodillos separados,
- Engranajes reductores fabricados con resinas especiales de alta resistencia,
- teclado digital,
- **Ajuste de espesor en cada par de rodillos** ,
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MS-DL30	Laminador de masa de pizza en acero inoxidable con 2 PARES DE RODILLOS INCLINADOS DE 300 mm DE LARGO, para panes de 80/210 gramos, V 230/1, kW 0,375, dim. mm 420x450x650h	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envío a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA

MSPEDALE

Control de pedal para amasadora de pizza - Solicitar presupuesto

€ 0,00
VAT excluido
Envìo a calcular

Entrega d 4 a 9 días