


FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,37
peso neto (Kg)	50
peso bruto (Kg)	45
ancho (mm)	520
profundidad (mm)	450
altura (mm)	750

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MASA PARA PIZZA con dos pares de RODILLOS PARALELOS, ideal para pizzas rectangulares de hasta 400 mm de ancho :

- **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-DL40P	Laminadora de masa de pizza de acero inoxidable con 2 PARES DE RODILLOS PARALELOS DE 400 mm DE LARGO, para panes de 100/700 gramos, V 230/1, kW 0,37, dim. mm 520x450x750h	€ 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
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días