

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



imentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,37
peso neto (Kg)	54

peso neto (Kg) 54 ancho (mm) 650 profundidad (mm) 500

altura (mm)

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

700

RODILLOS PARA PIZZA con dos pares de RODILLOS PARALELOS , ideales para pizzas rectangulares de hasta 500 mm de ancho:

• Cuerpo de máquina de acero inoxidable con refuerzos internos para eliminar la flexión de la carcasa,

ali

- o carcasa reforzada internamente,
- o protección de rodillo de plexiglás separada,
- $\circ\;$ Ajuste de espesor en cada par de rodillos ,
- o peso mínimo/máximo del pan: 220 a 1100 gramos;
- Permite realizar discos de pizza con diámetros desde 260 a 500 mm.
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad conformes a las normas CE.

Accesorios/Opcional:

Control de PEDAL.

Hecho en Italia

RT-SPR50PA	RODILLOS PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE con 2 PARES DE RODILLOS PARALELOS DE 500 mm DE LARGO, para DISCOS DE PIZZA de 260 a 500 mm, ROLLOS de 220 a 1100 gramos, V 230/1, kw 0,37, Peso	€ 921,24 VAT excluido Envio a calcular
------------	--	---

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

RT-PEDALE

Control de pie

E 34,29

VAT excluido

Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días