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)	0,37
peso neto (Kg)	45
peso bruto (Kg)	54
ancho (mm)	590
profundidad (mm)	515
altura (mm)	700

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MASA PARA PIZZA con dos pares de RODILLOS PARALELOS de 420 mm de largo :

.

- **Máquina para extender masa para pizza, pan, piadina, focaccia, etc.**
- **Estructura enteramente en acero inoxidable AISI 304** ;
- **Rodillos de resina de grado alimenticio** ;
- **palanca de ajuste** de espesor en ambos grupos;
- **apertura del rodillo de 0,3 mm a máximo 5,5 mm** ;
- **Rodillos superiores paralelos** para realizar diferentes formas;
- **El microsistema de seguridad** está ubicado en la tapa de protección del rodillo superior y permite el funcionamiento únicamente con la tapa cerrada.

DATOS TÉCNICOS :

- Potencia Kw: 0,37 kW
- Alimentación: 230 V/1 N/50 Hz
- Longitud del rodillo (mm): 420
- Apertura del rodillo (mm): mín. 0,3 - máx. 5,5 mm
- Dimensiones de la máquina (mm): 590 x 515 x 700/770 h
- Peso neto (kg): 45
- Peso bruto (Kg): 54

MARCA CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-FIP42N	Laminadora de masa de pizza de acero inoxidable con 2 PARES DE RODILLOS PARALELOS, longitud 420 mm, V.230/1, kW 0,37, Peso 45 Kg, dim. 590x515x700h mm	**€ 793,33** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días