



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Vía 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)	27
ancho (mm)	420
profundidad (mm)	450
altura (mm)	350

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MASA PARA PIZZA con un par de **RODILLOS** 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 del espesor del rodillo** ,
- **para panes de 80/210 gramos**,
- diámetro de pizza 14/30;
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MS-DL30M	Laminadora de masa para pizza-piadena en acero inoxidable con 1 PAR DE RODILLOS LARGOS 300 mm, para panes de 80/210 gramos, V 230/1, kW 0,375, dim. mm 420x450x350h	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> 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