



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
IG-2300/M40	Laminadora-rodillo para pizza y Piadina con un par de RODILLOS AJUSTABLES de 400 mm, V 230/1, kw 0,50, dim.	€ 861,57 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

S TIERNO DE PIZZA DE ACERO INOXIDABLE, TOP LINE, con PAR DE RODILLOS AJUSTABLES para MÁXIMA PRECISIÓN del espesor deseado, ANCHO DE RODILLO 400 mm:

- **cuerpo enteramente en acero inoxidable** (incluidos ejes de rodillos);
- **par de rodillos regulables** , para **precisión milimétrica** del espesor deseado;
- sistema de **alimentación de la masa a los rodillos inferiores** facilitado por otro **rodillo loco** ;
- máquina especialmente indicada para trabajar espesores muy finos, como **la piadina** ;
- **protección de rodillos** de plexiglás;
- **engranajes de caja de cambios** fabricados con **resinas especiales** , **moldeados y no dentados** , para una vida útil cinco veces superior a la normal;
- **refuerzos internos** para **evitar** cualquier **flexión de la carcasa** ;
- **peso de la pasta: de 50 a 1000 gramos;**
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

ACCESORIO OPCIONAL:

- **Control de pedal eléctrico.**


marca CE
 Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50

potencia (KW)	0,5
peso neto (Kg)	25
ancho (mm)	520
profundidad (mm)	420
altura (mm)	370

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
IG2301 	Pedal eléctrico para pizza y pastelería Pedal eléctrico para laminadoras de masa y camillas para pizza.	€ 66,76 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días