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

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

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* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
IG2301 	**Pedal eléctrico para pizza y pastelería**	**€ 66,76** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días