


DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PULVERIZADOR con 2 pares de RODILLOS INCLINADOS para la formación en frío de masa de pizza, focaccia, etc. , gama completa :

- **cuerpo de la máquina en acero inoxidable** con refuerzos internos para eliminar la flexión de la carcasa,
- carcasa internamente reforzada,
- protección de rodillos separada en plexiglás,
- **ajuste de espesor en cada par de rodillos ,**
- sistema eléctrico y **dispositivos de seguridad según normas CE.**

OPCIONAL

- **Control de pedales**

marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,25
peso neto (Kg)	27
peso bruto (Kg)	32
ancho (mm)	440
profundidad (mm)	365
altura (mm)	640

MODELOS DISPONIBLES

RTSPR30**Rodillo para pizza con 2 pares de rodillos inclinados de 300 mm, mod. SPR30**

RODILLO PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE con 2 PARES DE ROLLOS INCLINADOS LARGOS 300 mm, para DISCOS DE PIZZA de 140 a 300 mm., PAN de 80 a 210 gramos, V 230/1, kw 0,37, dimensiones 440x365x640h mm

Entrega d 4 a 9 días**RTSPR40****Rodillo para pizza de 2 pares inclinados de 400 mm, mod. SPR40**

RODILLO PARA PIZZA DE ACERO INOXIDABLE con 2 PARES DE ROLLOS INCLINADOS LARGOS 400 mm, para DISCOS DE PIZZA de 260 a 400 mm., PAN de 210 a 700 gramos, V 230/1, kw 0,37, dimensiones 550x365x750h mm

Entrega d 4 a 9 días**FICHA TÉCNICA****CÓDIGO/FOTO****DESCRIPCIÓN****PRECIO/ENTREGA****RTPEDALE****Control de pedal**

Control de pedal para camillas de pizza

Entrega d 4 a 9 días