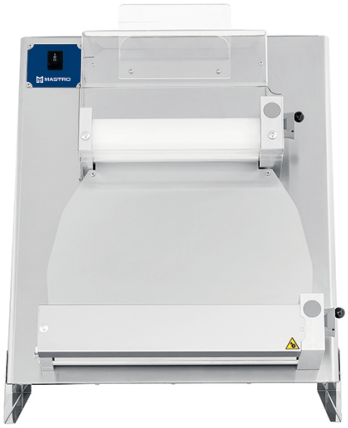


Dilaminatrice per pasta fresca con 2 rulli paralleli, per diametro da ø 26-40 cm

Prezzo 1,036.00 Euro

Dilaminatrice con doppia rulliera, macchina ideale per la formatura a freddo di pasta per pizza, foc
[visit website]

Descrizione prodotto

Dilaminatrice con doppia rulliera, macchina ideale per la formatura a freddo di pasta per pizza, focaccia, piadine ecc, dello spessore e diametro desiderato. E' dotato di rulli per una regolazione millimetrica dello spessore della pasta e con bilanciere per il passaggio della pasta da una rulliera all'altra. Adatta per uso professionale per piccole e medie produzioni.Ideale per pizza tonda da 26 a 40 cm di diametro. Predisposizione per comando a pedale./ Protezioni rulli separate. Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali di elevata resistenza. Corpo interamente in acciaio inox con rinforzi interni per l'eliminazione di flessioni della carcassa; impianto elettrico e dispositivi di siccurezza secondo le norme CE.

Ulteriori informazioni

Capacità: ø 260-400 mm
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 580 x 465 x 715
Energia: Ele
Fase: 1F+N
Frequenza: 50/60
KW Elettrico: 0,250
KW gas: -
Volt: 230
Modello: CBB0005/PR
kcal: .0000000
Descrizione magazzino: Magazzino Lainate
Tier Price:

cbb0005_pr.jpg