

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

Prezzo 888.00 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 sicurezza secondo le norme CE.

Ulteriori informazioni

Capacità: \varnothing 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