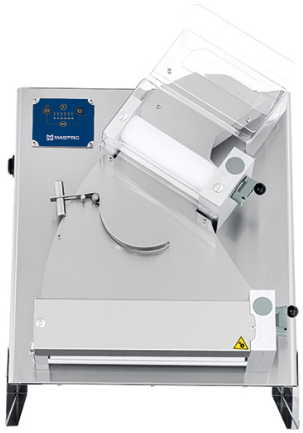


Dilaminatrice per pasta fresca con 2 rulli paralleli, per diametro da ø 14-30 cm

Prezzo 840.00 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. Adatta per uso professionale per piccole e medie produzioni.Ideale per pizza tonda da 14 a 30 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 140-300 mm
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 475 x 375 x 660
Energia: Ele
Fase: 1F+N
Frequenza: 50/60
KW Elettrico: 0,250
KW gas: -
Volt: 230
Modello: CBB0001/P
kcal: .0000000
Tier Price:

cbb0001_p.jpg