

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

Prezzo 1,200.00 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 sicurezza 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