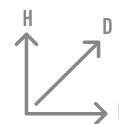


STENDIPIZZA INOX 40 HALF

40 HALF STAINLESS STEEL PIZZA MOULDER

- Macchinario per uso professionale • Corpo interamente in acciaio inox AISI 304 (alberi portarulli compresi) • Coppia di rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato
- Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle • Protezione rulli • Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali, stampati e non dentati, per una durata cinque volte superiore al normale • Rinforzi interni per evitare qualsiasi flessione della carcassa • Pedale e predisposizione elettrica (optional) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Body entirely made of steel (including the roller shaft) • One pair of adjustable rollers for you to get a sheet of dough as many millimetres thick as you like • A system of lower rollers and an idle roller favour the process of putting the dough into the machine • Separate roller protector • Transformers have gears made of special resins; they have been pressed, instead of indented, so as to last five times more than normal ones • Internal reinforcements to prevent the frame from bending • Electric pedal (optional) • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520
D. 520
H. 370



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,37 (0,50)
Peso porzione d'impasto Dough portion size (g)	50/1000
Diametro pizza Pizza base diameter (cm)	10/40
Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)	0÷4
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	25,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	27,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 610 D. 520 H. 530

NORME CE / CE APPROVED

Acciaio Inox

FSPM200

L 40H 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code