TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,37
poids net (Kg)	37
largeur (mm)	550
profondeur (mm)	365
hauteur (mm)	750

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ROULEAU À PIZZA avec deux paires de ROULEAUX PARALLÈLES , idéal pour les pizzas rectangulaires jusqu'à 400 mm de large :

- **corps de machine en acier inoxydable** avec renforts internes pour éliminer la flexion du carter,
- carcasse renforcée intérieurement,
- **protection des rouleaux** séparée **en plexiglas** ,
- **réglage de l'épaisseur dans chaque paire de rouleaux** ,
- poids min/max du pain **: de 220 à 1000 grammes,**
- permet de **créer des disques à pizza** avec des diamètres **: de 260 à 400 mm,**
- système électrique et **dispositifs de sécurité selon les normes CE.**

Accessoires/Options :
- Commande PEDALE

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RTSPR40PA	ROULEAU À PIZZA EN ACIER INOXYDABLE avec 2 PAIRES DE ROULEAUX PARALLÈLES DE 400 mm DE LONG, pour DISQUES À PIZZA de: 260 à 400 mm., PAINS de 220 à 1000 grammes, V 230/1, kw 0,37, Poids 38 Kg, dimensions mm 550x365x750h	**€ 882,45** *TVA exclue* **Expédition à calculer**

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RTPEDALE	**Commande au pied**	**€ 34,29** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours