



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,37
<b>poids net (Kg)</b>	22
<b>largeur (mm)</b>	420
<b>profondeur (mm)</b>	420
<b>hauteur (mm)</b>	370

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**TENDER À PIZZA-PIADINA S**, TOP LINE, avec une PAIRE de **ROULEAUX RÉGLABLES** pour une **PRÉCISION MAXIMALE** de l'épaisseur souhaitée, **LARGEUR DES ROULEAU 300 mm** :

- **construction en acier inoxydable** ;
- **paire de rouleaux réglables en résine acétique blanche**, pour **une précision millimétrique** de l'épaisseur souhaitée ;
- système d' **alimentation en pâte sur les rouleaux inférieurs** facilité par un autre **rouleau fou** ;
- machine particulièrement adaptée au travail de très fines épaisseurs, comme **la piadina** ;
- **protection des rouleaux** en plexiglas ;
- **engrenages de boîte de vitesses** fabriqués avec **des résines spéciales**, **moulés et non dentés**, pour une durée de vie cinq fois supérieure à la normale ;
- **renforts internes** pour **éviter toute flexion de la carcasse** ;
- **poids des pâtes : de 50 à 700 grammes** ;
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

#### OPTIONNEL / ACCESSOIRE :

- **Commande électrique à pédale.**

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>IG-2300/M30</b>	Laminoir à pizza et piadina avec une paire de ROULEAUX RÉGLABLES de 300 mm, V 230/1, kw 0,37, dim. mm 420x420x370h.	<b>€ 812,43</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>IG2301</b> 	<b>Pédale électrique pour les feuilles de pizza et de pâtisserie</b>	<b>€ 66,76</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>