



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,5
poids net (Kg)	44
largeur (mm)	520
profondeur (mm)	520
hauteur (mm)	690

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

RACKER À PIZZA-PIADINA EN ACIER INOXYDABLE, TOP LINE, avec 2 PAIRES de ROULEAUX PARALLÈLES RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, LARGEUR DES ROULEAU 400 mm :

- **corps entièrement en acier inoxydable** (y compris les arbres à rouleaux) ;
- **deux paires de rouleaux, placés en parallèle, réglables** , pour **une précision millimétrique** de l'épaisseur souhaitée, **pour obtenir des formes rondes et uniformes** ;
- machine particulièrement adaptée au travail de très fines épaisseurs, comme **la piadina** ;
- **la forme ronde est obtenue en faisant tourner la pâte sortant des rouleaux supérieurs de 90° avant qu'elle n'entre dans les rouleaux inférieurs** ;
- système d' **alimentation en pâte sur les rouleaux inférieurs** facilité par un autre **rouleau fou** ;
- **protection des rouleaux** séparée pour un travail facile et sûr ;
- **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** ;
- **clavier numérique**;
- **poids des pâtes : de 50 à 1000 grammes** ;
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.
- **INCLUS : Commande au pied standard** .

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG-2300/L40P	ROULEAU PIZZA-PIADINA en ACIER INOXYDABLE avec 2 PAIRES de ROULEAUX PARALLÈLES RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, diamètre pizza/piadina max. 400 mm, pour pains de 50/1000 grammes, V 230/1, kw 0,50, dimensions 520x520x690h mm	€ 1.421,12 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours