


**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>	54
<b>largeur (mm)</b>	650
<b>profondeur (mm)</b>	500
<b>hauteur (mm)</b>	700

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**PULLER avec deux paires de molettes parallèles , idéal pour les pizzas rectangulaires jusqu'à 500 mm de largeur:**

- **corps de la machine en acier inoxydable** avec renforts internes pour éviter la flexion de la carcasse,
- boîtier renforcé intérieurement,
- **protection en rouleau** séparée en **plexiglas**
- **réglage de l'épaisseur dans chaque paire de rouleaux ,**
- **poids minimum / maximum du pain: grammes de 220 à 1100;**
- permet de **faire des disques de pizza de diamètre : de 260 à 500 mm. ;**
- système électrique et **dispositifs de sécurité conformes aux normes CE.**

**Accessoires / En option:**

- Commande PEDAL.

**Fabriqué en Italie**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>RTSPR50PA</b>	STENDIPIZZA EN ACIER INOXYDABLE avec 2 paires de rouleaux parallèles, 500 mm de long, pour disques de pizza de 260 à 500 mm., Lits de 220 à 1100 grammes, V 230/1, 0,37 kw, Poids 54 kg, Dimensions: 650x500x700h	<b>€ 921,24</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

**RTPEDALE**

**Contrôle de la pédale**

**€ 34,29**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

