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)	36
poids brut (Kg)	45
largeur (mm)	590
profondeur (mm)	510
hauteur (mm)	630

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ROULEAU À PIZZA avec deux paires de ROULEAUX INCLINÉS de 320 mm de long :

.

- machine pour **étaler la pâte à pizza** , **le pain** , **la piada** , **la focaccia** , **etc** .;
- **structure entièrement en acier inoxydable AISI 304** ;
- **rouleaux en résine de qualité alimentaire** ;
- **levier de réglage de l'épaisseur** sur les deux groupes ;
- **ouverture du rouleau de 0,3 mm à max 5,5 mm** ;
- **rouleaux supérieurs inclinés** pour créer différentes formes ;
- le système de micro-interrupteur de sécurité est situé sur le couvercle supérieur de protection du rouleau et permet le fonctionnement uniquement avec le couvercle fermé ;
- dimensions mm 590x510x630÷700h.

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-FI32N	Égouttoir à pizza en acier inoxydable avec 2 PAIRES de ROULEAUX INCLINÉS DE LONG 320 mm, pour pains de 80/210 grammes, V.230/1, Kw.0,37, Poids 36 Kg, dim.mm.590x510x630h	**€ 696,59** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours