



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG-2300/M30	Laminoin-Pizza et Piadina avec un COUPLE de ROULEAUX RÉGLABLES de 300 mm, V 230/1, kw 0,37, dim.mm 420x420x370h	€ 812,43 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

PIZZA STENDER, TOP LINE, avec un COUPLE de ROULEAUX RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, LARGEUR DE 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 de la pâte sur les rouleaux inférieurs** facilitée par un autre **rouleau fou** ;
- machine particulièrement adaptée au travail de très fines épaisseurs, comme **la piadina** ;
- **protection des rouleaux** en plexiglas ;
- **des engrenages réducteurs** fabriqués avec **des résines spéciales , moulés et non dentés** , pour une durée cinq fois plus longue que la normale ;
- **renforts internes** pour **éviter toute flexion de la carcasse** ;
- **poids de la pâte : de 50 à 700 grammes ;**
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

OPTIONNEL / ACCESSOIRE :

- **Commande au pied électrique.**

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,37

poids net (Kg)	22
largeur (mm)	420
profondeur (mm)	420
hauteur (mm)	370

FICHE TECHNIQUE

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