



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RTSPR30UNO	Laminoin à pizza incliné à un rouleau de 300 mm, pour pains de 80/210 grammes, V 230/1, kw 0,25, dimensions 640x355x355h mm	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

LIGNE PIZZA MONO ROULEAU, longueur 300 mm, pour le formage à froid de pâte à pizza, focaccia, etc., jusqu'à un **diamètre maximum de 30 cm** :

- **corps de machine en acier inoxydable** ,
- carcasse renforcée intérieurement,
- protection des rouleaux en plexiglas,
- **poids min/max des pâtes : 80/210 grammes** ;
- diamètre pizza/focaccia : **140/300 mm** ;
- épaisseur de la pâte min. mm4.

Accessoires/Options :

- Commande PEDALE

Marquage CE
Fabriqué en Italie
FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,25
poids net (Kg)	21
largeur (mm)	640
profondeur (mm)	355
hauteur (mm)	355

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
------------	-------------	----------------

RTPEDALE



Livraison 4 à 9 jours

Contrôle de la pédale

Commande à pédale pour les civières de pizza