



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PULVÉRISATEUR avec 2 paires de ROULEAUX INCLINÉS pour le formage à froid de pâte à pizza, focaccia, etc. , gamme complète :

- **corps de machine en acier inoxydable** avec renforts internes pour éliminer la flexion du carter,
- carcasse renforcée intérieurement,
- protection des rouleaux séparés en Plexiglas,
- **réglage de l'épaisseur dans chaque paire de rouleaux** ,
- système électrique et **dispositifs de sécurité selon les normes CE.**

OPTIONNEL

- **Contrôle de la pédale**

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,25
poids net (Kg)	27
poids brut (Kg)	32
largeur (mm)	440
profondeur (mm)	365
hauteur (mm)	640

MODÈLES DISPONIBLES

RTSPR30



Rouleau à pizza avec 2 paires de rouleaux inclinés de 300 mm, mod. SPR30

ROULEAU À PIZZA EN ACIER INOXYDABLE avec 2 PAIRES de ROULEAUX LONGS INCLINÉS 300 mm, pour DISQUES À PIZZA de 140 à 300 mm., PAIN de 80 à 210 grammes, V 230/1, kw 0,37, dimensions 440x365x640h mm

Livraison 4 à 9 jours

RTSPR40



Rouleau à pizza avec 2 paires inclinées de 400 mm, mod. SPR40

ROULEAU À PIZZA EN ACIER INOXYDABLE avec 2 PAIRES de ROULEAUX LONGS INCLINÉS 400 mm, pour DISQUES À PIZZA de 260 à 400 mm., PAIN de 210 à 700 grammes, V 230/1, kw 0,37, dimensions 550x365x750h mm

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

RTPEDALE



Contrôle de la pédale

Commande à pédale pour les civières de pizza

Livraison 4 à 9 jours