



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG-2300/L40P	ROULEAU À PIZZA EN ACIER INOXYDABLE avec 2 COUPLES de ROULEAUX PARALLÈLES RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, diamètre de la pizza/piadina max. 400 mm, pour pains de 50/1000 grammes, V 230/1, kw 0,50, dimensions 520x520x690h mm	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ROULEAU À PIZZA EN ACIER INOXYDABLE, TOP LINE, avec 2 COUPLES de ROULEAUX PARALLÈLES RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, LARGEUR DE ROULEAU 400 mm :

- **corps entièrement en acier inoxydable** (arbres à rouleaux inclus);
- **deux paires de galets, placés en parallèle, réglables**, au millimètre près de l'épaisseur souhaitée, **pour obtenir des formes rondes et uniformes** ;
- machine particulièrement adaptée au travail de très fines épaisseurs, comme **la piadina** ;
- **la forme ronde est obtenue en faisant tourner la pâte hors des rouleaux supérieurs de 90° et avant qu'elle n'entre dans les rouleaux inférieurs** ;
- système **d'alimentation de la pâte sur les rouleaux inférieurs** facilitée par un autre **rouleau fou** ;
- **protège-rouleaux** séparés pour un travail facile et sûr ;
- **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** ;
- **clavier numérique**;
- **poids des pâtes : de 50 à 1000 grammes** ;
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.
- **FOURNI AVEC : Commande à pédale standard** .

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,5

poids net (Kg)	44
largeur (mm)	520
profondeur (mm)	520
hauteur (mm)	690