



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SM-DR14/1520	Diviseuse bouleuse semi-automatique pour 14 pains à pizza de 150 à 200 grammes, V.230/1, kw 0,30, dimensions mm 618x736x973h	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
Diviseuse bouleuse semi-automatique pour pizzeria :

- **groupe de coupe de pâte construit en acier inoxydable** , facilement démontable ;
- **capacité 14 pains à pizza de 150 à 200 grammes** ;
- permet de casser et d'arrondir 800/1000 portions de pâtes par heure ;
- équipé d'un groupe de coupe de 14 pièces, d'un cadre de 14 tasses, de 2 plaques porte-portions et d'un bassin en acier inoxydable.

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,30
poids net (Kg)	100
largeur (mm)	618
profondeur (mm)	736
hauteur (mm)	973

