

Dilaminatrice per pasta fresca con 1 rullo singolo , per diametro da ø 26-45 cm



Prezzo 17.50 Euro

Dilaminatrice macchina ideale per la formatura a freddo di pasta per pizza, focaccia, piadine ecc, d

[visit website]

Descrizione prodotto

Dilaminatrice macchina ideale per la formatura a freddo di pasta per pizza, focaccia, piadine ecc, dello spessore e diametro desiderato. E' dotato di una rulliera singola per una regolazione millimetrica dello spessore della pasta. Adatta per uso professionale per piccole e medie produzioni. Ideale per pizza tonda da 26 a 45 cm di diametro. Predisposizione per comando a pedale. Protezioni rulli separate. Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali di elevata resistenza. Corpo interamente in acciaio inox con rinforzi interni per l'eliminazione di flessioni della carcassa; impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

Ulteriori informazioni

Capacità: ø 260-450 mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 650 x 345 x 430

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50/60

KW Elettrico: 0,250

Volt: 230

Modello: CBB0006/PR

Tier Price:

