

Dilaminatrice con 2 rulli paralleli per pizze ø 26-45 cm

Prezzo 23.80 Euro

La Dilaminatrice consente di risparmiare tempo e soprattutto può essere utilizzata anche da personal

[visit website]



Descrizione prodotto

La Dilaminatrice consente di risparmiare tempo e soprattutto può essere utilizzata anche da personale non specializzato. È stata ideata e realizzata per risolvere i problemi della forma dei dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta; lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere.

Ulteriori informazioni

Capacità: ø 260-450 mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 665 x 435 x 715

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50/60

KW Elettrico: 0,250

Volt: 230

Modello: CBB0012

Tier Price:

