



Stendipizza a due coppie di rulli paralleli professionale h09161

Macchina stendipizza in acciaio inox con rulli paralleli in resina alimentare paralleli. Lunghezza rulli: 420 mm. Potenza: 370 W.

Macchina professionale progettata per stendere impasti di pizza, pane, piadine e focacce; ideale per pizzerie e panifici. Struttura robusta realizzata interamente in acciaio inox con rulli in resina alimentare. Stendipizza dotato di leva di regolazione spessore su entrambi i gruppi e rulli superiori paralleli adatto per creare forme diverse. Sistema con micro di sicurezza, posto sul coperchio protezione rulli superiori, che permette il funzionamento solo a coperchio chiuso.

Caratteristica tecniche:

- Materiale: acciaio inox
- Rulli in resina alimentare
- Leva di regolazione spessore su entrambi i gruppi
- Rulli paralleli
- Potenza: 370 W
- Alimentazione: 230V/1Ph/50Hz
- Lunghezza rulli: 420 mm
- Apertura rulli: min. 0,3 mm - max. 5,5 mm
- Dimensioni: 590 x 510 x h.715/835 mm
- Peso Netto: 45 Kg
- Peso lordo: 54 Kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **lunghezza rulli** 420 mm