

Morue: 7491

## Tendeur à pizza monophasé 250 w 440x380x615h mm



### Description

Rouleau à pizza pratique et facile à utiliser, idéal pour étaler des disques de pâte pour la fabrication de pizzas, focaccia, pain, etc. La pâte est étalée à froid afin de ne pas altérer les propriétés de la pâte, l'épaisseur et le diamètre des disques peuvent être facilement ajustés pour répondre aux besoins individuels de l'utilisateur. Construction en acier inoxydable AISI 430. Les racleurs des rouleaux inférieurs sont facilement amovibles pour le nettoyage. Contrôles IP 54 avec NVR. Poids de la pâte : 80/210 g.

### Dimensions

Dimensioni esterne	440x380x615 mm
--------------------	----------------

## Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Potenza Elettrica	0,25 kW