

STENDIPIZZA

PIZZA MOULDER



• Macchinario per uso professionale • Corpo interamente in acciaio inox AISI 304 (alberi portarulli compresi) • Coppia di rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato • Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle • Protezione rulli • Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali, stampati e non dentati, per una durata cinque volte superiore al normale • Rinforzi interni per evitare qualsiasi flessione della carcassa • Pedale e predisposizione elettrica (optional) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Body entirely made of steel (including the roller shaft) • One pair of adjustable rollers for you to get a sheet of dough as many millimetres thick as you like • A system of lower rollers and an idle roller favour the process of putting the dough into the machine • Separate roller protector • Transformers have gears made of special resins; they have been pressed, instead of indented, so as to last five times more than normal ones • Internal reinforcements to prevent the frame from bending • Electric pedal (optional) • CE approved • Proudly Made in Italy

30 HALF



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/30



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 420 / H. 370



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (Kwatt/Hp) | Peso porzione d'impasto Dough portion size (g) | Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm) |
|----------------|---|-----------------------------------|---|--|
| 30 HALF | 230/50 | 0,37 (0,50) | 50/700 | 0÷4 |

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FSPM100

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FSPM100E

30 HALF 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code