

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 • Fabbricato 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

40 HALF



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / 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)
40 HALF	230/50	0,37 (0,50)	50/1000	0÷4

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

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

codice prodotto product code

FSPM200