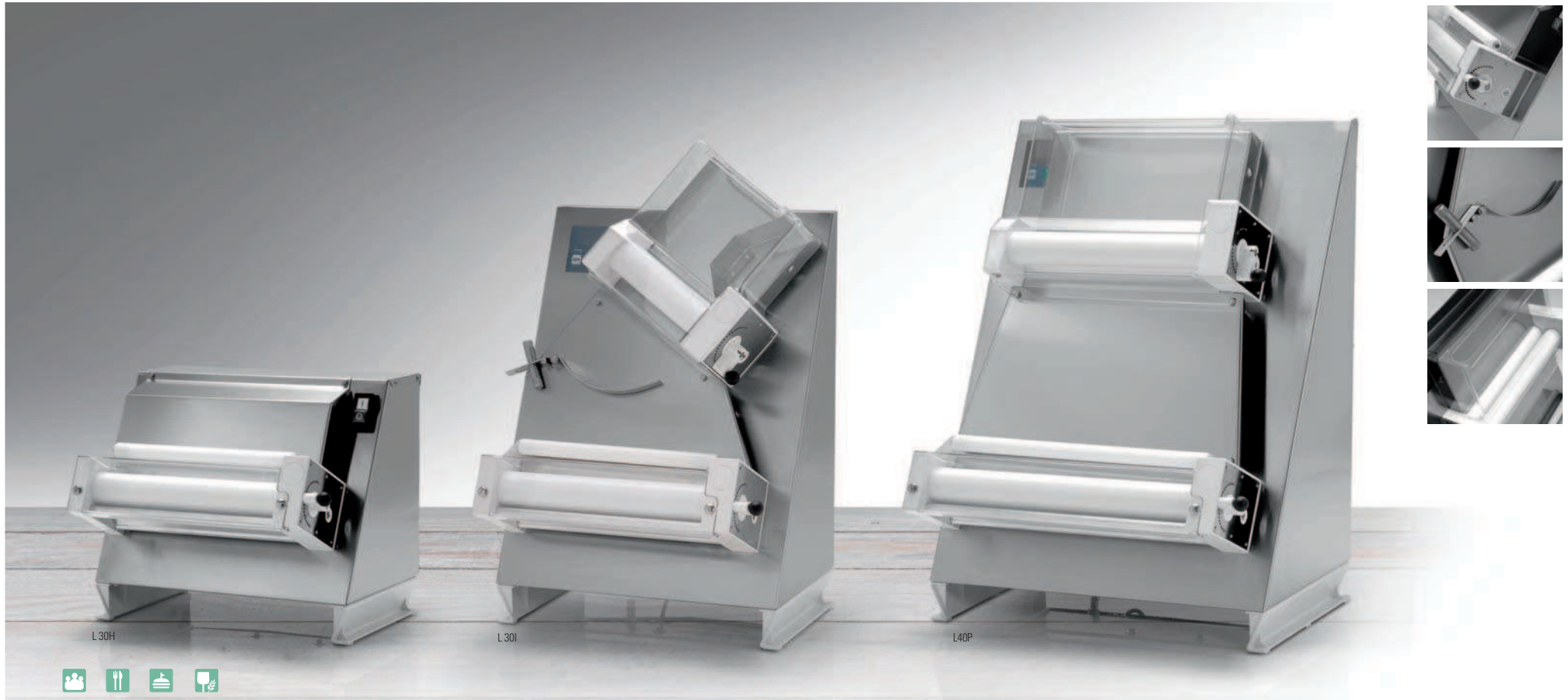


ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛКОВ

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА – ФОРМОВЩИК ПИЦЦЫ



MODELLO	DIMENSIONI (lxbxhp)	BOX (lxbxhp)	PESO	POTENZA	ALIMENTAZIONE
L 30 I	420 x 420 x 700	470 x 530 x 770	Kg. 34	0,38 Kw (0,50Hp)	230V - 50 Hz
L 40 I	520 x 520 x 800	550 x 630 x 930	Kg. 44	0,38 Kw (0,50Hp)	230V - 50 Hz
L 40 P	520 x 520 x 690	550 x 630 x 930	Kg. 44	0,38 Kw (0,50Hp)	230V - 50 Hz
L 30 H	420 x 420 x 370	470 x 530 x 500	Kg. 22	0,38 Kw (0,50Hp)	230V - 50 Hz

MODEL	DIMENSIONS (lxbxhx)	BOX (lxbxhx)	NET WEIGHT	KW - HP	POWER SOURCE
L 30 I	420 x 420 x 700	470 x 530 x 770	Kg. 34	0,38 Kw (0,50Hp)	230V - 50 Hz
L 40 I	520 x 520 x 800	550 x 630 x 930	Kg. 44	0,38 Kw (0,50Hp)	230V - 50 Hz
L 40 P	520 x 520 x 690	550 x 630 x 930	Kg. 44	0,38 Kw (0,50Hp)	230V - 50 Hz
L 30 H	420 x 420 x 370	470 x 530 x 500	Kg. 22	0,38 Kw (0,50Hp)	230V - 50 Hz

Lo Stendipizza utilizzato per preparare formati per pizza è diventata una realtà molto importante per le numerose pizzerie che, con questo apparecchio, risparmiano tempo e denaro. Basta inserire una piccola pallina di impasto e ne fuoriesce la base stesa

di impasto in bella forma solamente da guarnire a piacere e metterla in cottura nel forno. Semplice e funzionale, totalmente assemblata in acciaio inossidabile è in regola con tutte le normative vigenti.

The pizza roller used to prepare pizza shapes has become extremely important for the large number of pizzerias that save time and money with this equipment. Insert a small dough ball to produce an extended dough base that must only be garnished

and cooked in the oven. Simple and functional, totally assembled in stainless steel; it observes all norms in force.