

L 30 I



- 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

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt /Hz)	230/50
Potenza (Kwatt /Hp)	0,37 (0,50)
Peso porzione d'impasto	50/700
Diametro pizza	10/30
Max regolazione rulli	0-4
Peso netto monofase (kg)	34,0
Peso lordo monofase (Kg)	36,0
Dimensioni (mm)	B. 420 D. 420 H. 700
Dimensione imballo (mm)	B. 520 D. 460 H. 770