

L 40 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 | 50/1000 |
| Diametro pizza | 10/40 |
| Max regolazione rulli | 0-4 |
| Peso netto monofase (kg) | 40,0 |
| Peso lordo monofase (Kg) | 44,0 |
| Dimensioni (mm) | B. 520 D. 520 H. 800 |
| Dimensione imballo (mm) | B. 620 D. 550 H. 920 |