

## SP40

### STENDIPIZZA - PIZZA ROLLER - FORMEUSE A PIZZA



#### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                                                    |                |
|----------------------------------------------------|----------------|
| PESO PASTA<br>DOUGH WEIGHT                         | 210/600 g      |
| DIAMETRO PIZZA<br>PIZZA DIAMETER                   | 260/400 mm     |
| POTENZA MOTORE MONOFASE<br>SINGLEPHASE MOTOR POWER | 0,37 kW        |
| ALIMENTAZIONE<br>POWER SUPPLY                      | 230 V 50 Hz    |
| DIMENSIONI<br>DIMENSIONS                           | 540x390x740 mm |
| PESO NETTO<br>NET WEIGHT                           | 33 kg          |



Corpo in acciaio, funzionamento a trasmissione con motoriduttore a ingranaggi pieni in metallo con bronzina in ottone autolubrificanti, rulli superiori e inferiori fatti di resina acetica POM-C materiale di ottime proprietà meccaniche, doppia regolazione spessore rulli da 0 mm a 5 mm, la macchina può lavorare sia in continuo che a pedale.



Structure made of stainless-steel, machine operating with motor reduction drive by means of solid metal self-lubricating gears with brass bushing, lower and upper rollers made of resistant and lasting acetal resin POM-C, roller's double thickness adjustment from 0 to 5 mm, functioning both in continuous and with footpedal.



Structure en acier inox, fonctionnement à transmission par motoréducteur avec engrenages pleins en métal autolubrifiants avec coussinets en laiton, rouleaux supérieur et inférieur en résine acétal POM-C qui est un matériau aux excellentes propriétés mécaniques, double réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0 à 5 mm, la machine peut travailler à la fois en continu et à pédal.