

SPR50U

STENDIPIZZA - PIZZA ROLLER - FORMEUSE A PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PESO PASTA DOUGH WEIGHT	210/700 g
DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	260/450 mm
ALIMENTAZIONE VOLTAGE	230 V - 1 HP - 50 Hz
POTENZA POWER	0,37 Kw
DIMENSIONI DIMENSIONS	650x355x 355h mm
PESO NETTO NET WEIGHT	25 Kg



Carcassa realizzata completamente in acciaio inox e risolve tutti i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, piadine, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavorando a freddo non altera le caratteristiche dell'impasto e garantisce forme perfette con una regolazione dello spessore dell'impasto da (0,5-4mm). Motore elettrico dotato di ventola di raffreddamento per lunghe sessioni di lavoro. Consigliamo sempre di acquistare e utilizzare il pedale di avviamento, per ridurre inutili consumi elettrici e allungare la vita del prodotto, diminuendone i tempi di funzionamento a vuoto.



Completely made of stainless steel, it solves all problems of forming discs for the preparation of pizzas, piadinas, bread, focaccia, pies, etc. The machine working cold does not alter the characteristics of the dough and guarantees perfect shapes with a dough thickness adjustment from (0.5-4mm). Electric motor equipped with cooling fan for long working sessions. We always recommend purchasing and using the start-up pedal to reduce unnecessary electrical consumption and lengthen the life of the product by decreasing idle time.



Entièrement réalisée en acier inoxydable, elle résout tous les problèmes de formation de disques pour la préparation de pizzas, piadinas, pain, focaccia, tartes, etc. Le travail à froid de la machine n'altère pas les caractéristiques de la pâte et garantit des formes parfaites avec un réglage de l'épaisseur de la pâte de (0,5-4mm). Moteur électrique équipé d'un ventilateur de refroidissement pour les longues sessions de travail. Nous recommandons toujours d'acheter et d'utiliser la pédale de démarrage afin de réduire la consommation électrique inutile et de prolonger la durée de vie du produit en diminuant le temps d'inactivité.