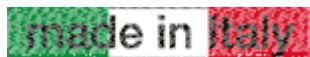




made in Italy

RI40TF

Descrizione



SFOGLIATRICI DA BANCO PER PASTA FRESCA CON RULLI INOX – LEGNO

Sfogliatrice per pasta fresca e pizza. Ideale per piccole e medie produzioni. Realizzata con struttura in Acciaio Inox e alluminio con cilindri in legno per una sfoglia casalinga (ruvida), oppure in acciaio inox per una maggiore durata dei rulli. Si possono ottenere spessori vari da zero a 7,5 mm per tutte le macchine e da zero a 5 mm, solo per il modello RI 22 per sfoglia e pizza. La macchina presenta un alto grado di affidabilità, i sistemi di antinfortunistica garantiscono l'indispensabile sicurezza per l'operatore, le finiture completano il gradevole aspetto estetico. Tutte le macchine sono predisposte con presa di forza laterale per il tagliastoglia. Tutte le sfogliatrici con alimentazione trifase, possono essere fornite anche con alimentazione monofase, allo stesso prezzo..

SFOGLIATRICI CON RULLI INOX

RI40TF

400V

Coppia di rulli inox da 40 cm

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Struttura: acciaio inox
- Potenza: 600W
- Alimentazione: 400V
- Giri motore: 900rpm
- Giri rullo: 65 rpm
- Peso: 40 Kg
- Dimensioni: 640 x 350 x 400 mm (L x P x H)
- Larghezza rulli: 400 mm
- Materiale rulli: acciaio inox Ø 55 mm

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso