

P-ROLL 320 - 420

Abridora de massa para pizza



- Abridora de massa para pizza ideal para pizzas, focaccine, pão, etc.
- O trabalho é realizado em sistema frio para não alterar as propriedades da massa
- A espessura e o diâmetro da massa podem ser facilmente regulados segundo a necessidade do cliente
- Construída em aço inox AISI 304
- Regulagem precisa da espessura de ambos conjuntos de rolos
- Resistente sistema de transmissão por engrenagens metálicas
- Raspadores do rolo inferior são facilmente desmontados para facilitar a higienização



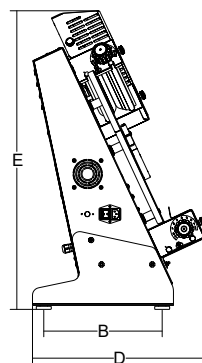
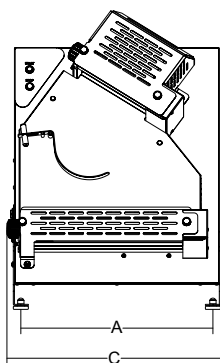
P-ROLL 320/2



P-ROLL 420/2



Comandos IP 54



Regulagem precisa da espessura de ambos conjuntos de rolos



Sistema de transmissão por engrenagens metálicas

	watt/HP		mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
P-ROLL 320/2	240/0.33	220 V/60 Hz/1	220/320	410	315	470	460	715	40.5	750x580x1005	52.5
P-ROLL 420/2	240/0.33	220 V/60 Hz/1	220/420	510	315	570	460	800	47.5	750x580x1005	59.5