

LAMINADORA PARA PIZZA

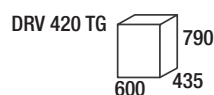


DRV 420 TG



DRV 420 RP TG

DETALLE CENTRALITA DRV 420 TG



LAMINADORAS

MODELO	PESO MASA (g)	Ø PIZZA (cm)	ESPESOR MASA (mm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PVP €
DRV 420 TG	210-700	26-40	0-5	230/50	37	0,25	1.350
DRV 420 RP TG	220-900	26-40	0-5	230/50	38	0,25	1.389

PORTES PAGADOS

Características

- Estas máquinas economizan el tiempo y están estudiadas para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la pasta.
- El espesor y el diámetro del disco son regulables.
- Disponen de accionamiento automático por sensor en el momento que se introduce la masa en el rulo superior. Posibilidad de regular el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET".
- DRV 420 TG: Pizza en forma redonda.
- DRV 420 RP TG: Pizza en forma ovalada.
- Tensión 230V/50Hz.