

**FAÇONNEUSE POUR PIZZA FI32N**

SKU: FI32N

**ADDITIONAL INFORMATION**

|                                                  |                               |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Puissance Kw</b>                              | <u>0,37 kW (0,5 HP)</u>       |
| <b>Tension</b>                                   | <u>230V/1N/50Hz</u>           |
| <b>Longueur des rouleaux (mm)</b>                | <u>320</u>                    |
| <b>Ouverture des rouleaux (mm)</b>               | <u>min. 0,3 – max. 5,5 mm</u> |
| <b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b> |                               |
| <b>Poids net (kg)</b>                            | <u>36</u>                     |
| <b>Poids brut (Kg)</b>                           | <u>45</u>                     |
| <b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>   | <u>680 x 610 x 760(h) mm</u>  |
| <b>Volume emballage (m3)</b>                     | <u>0.357</u>                  |

Machine à rouler les pâtes de pizza, pain, piadina, focaccia, etc... Corps entièrement en acier inox AISI 304 - rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage de l'épaisseur sur les deux unités - ouverture des rouleaux de 0,3 mm à 5,5 mm maximum - rouleaux supérieurs inclinés (FI32N-42N) ou rouleaux parallèles (FIP42N) pour créer différentes formes. Le système de sécurité avec microinterrupteur est situé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs et ne permet le fonctionnement que lorsque le couvercle est fermé.

