

226605

Idéal pour rouler la pâte froide à pizza, la pâte à pâtes et la pâte au ravioli. Ne chauffe pas la pâte pendant le fonctionnement. En acier inoxydable. Modèles brevetés TOUCH et GO -le rouleau s'allume automatiquement après avoir placé la pâte. Réglage du temps de fonctionnement : 10-35 s. Deux jeux de rouleaux réglables façonnent la pâte en un disque d'épaisseur de 0 à 4 mm. Des protège-roulettes séparés assurent un fonctionnement facile et sûr. Largeur de la pâte roulée : 26 à 40 cm. Poids : 38 kg.



Caractéristiques

Voltage	: 230
Matières	: HDPE (Polyéthylène haute densité), Inox
Emballé par	: 1
Largeur (mm)	: 585
Profondeur (mm)	: 435
Hauteur (mm)	: 790
Puissance (fournie) (W)	: 250
Programmable	: Non
Measurements	: 585x435x(H)790

Spécifications de transport

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu