

Façonneuse électrique 400 code: 226636

Idéal pour les pizzas rondes grâce à la barre centrale.
Livrée avec un ensemble de rouleaux réglables, dont un rouleau supérieur incliné et un horizontal, qui façonnent la pâte en disques d'épaisseur constante.
Des protège-rouleaux séparés assurent un fonctionnement facile et sûr.

Le diamètre de la pâte peut être réglé entre 260 et 400 mm.
Poids de la portion de pâte : 210-700 g.
Épaisseur de pâte réglable de 0 à 4 mm.
Pédale (936245) non incluse, mais peut être achetée séparément.

-  Des portions de pâte parfaitement rondes grâce à la barre centrale.
-  Des résultats parfaits à chaque fois avec un diamètre et une épaisseur de pâte réglables.
-  Conception sûre et conviviale avec des protections de rouleaux séparées pour un fonctionnement fluide et fiable.
-  Commande à pédale optionnelle pour un fonctionnement mains libres (pédale 936245 non incluse, disponible séparément).



Code	V	W	LxWxH (W)
226636	230	250	585x435x(H)790