



# HENDI

Tools for Chefs

226605

Perfetto per far rotolare impasti freddi per pizza, impasti per pasta e impasti per gnocchi/ravioli. Non riscalda l'impasto durante il funzionamento. Realizzato in acciaio inossidabile. Modello brevettato TOUCH e GO: il rullo si accende automaticamente dopo aver posizionato l'impasto. Impostazione del tempo di funzionamento: 10-35 s. Due set di rulli regolabili modellano l'impasto in un disco di spessore da 0 a 4 mm. Le protezioni dei rulli separate garantiscono un funzionamento facile e sicuro. Larghezza impasto arrotolato: da 26 a 40 cm. Peso: 38 kg.



## Specificazioni

Voltaggio	: 230
Materiali	: HDPE (polietilene ad alta densità), Acciaio inox
Imballo	: 1
Larghezza (mm)	: 585
Profondità (mm)	: 435
Altezza (mm)	: 790
Potenza (entrata) (W)	: 250
Programmabile	: No
Misure	: 585x435x(H)790

## Specifiche di trasporto

### 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