



HENDI

Tools for Chefs

Stendipasta 400, elettrico code: 226636

Perfetto per stendere la pasta per la pizza, la pasta per la pasta e la pasta per la torta/ravioli.

Spessore della pasta: da 1 a 4 mm.

Protezione separata per il rullo per un uso facile e sicuro.

Ideale per pizza rotonda grazie alla barra centrale.

Viene fornito con un set di rulli regolabili, uno inclinato superiore e uno orizzontale, che modellano l'impasto in dischi di spessore uniforme.

Le protezioni a rullo separate garantiscono un funzionamento facile e sicuro.

Il diametro della pasta può essere impostato tra 260 e 400 mm.

Peso della porzione di impasto: 210-700 g.

Spessore dell'impasto regolabile da 0 a 4 mm.

Pedale (936245) non incluso, ma può essere acquistato separatamente.

- + Porzioni di pasta perfettamente rotonde assicurate dalla barra centrale.
- + Risultati perfetti ogni volta con diametro e spessore della pasta regolabili.
- + Design sicuro e facile da usare con protezioni separate per i rulli per un funzionamento fluido e affidabile.
- + Pedale di controllo opzionale per un funzionamento a mani libere (pedale 936245 non incluso, disponibile separatamente).



Codice

V

W

LxWxH (W)

226636

230

250

585x435x(H)790