

SCHEMA TECNICA STENDIPIZZA-SFOGLIATRICE A RULLI INCLINATI CON PEDALE QUCINO MOD. **Q6005**



- Stendipizza-sfogliatrice da banco a rulli verticali inclinati, ideale per pizze, pane, focacce, piadine, ecc. fino diam. cm. 31
- Lavorazione con laminatura a freddo, adatta per non alterare le caratteristiche della pasta
- Struttura in acciaio inox
- Spessore regolabile fino a 5 mm. e dotato di scheda di sicurezza come da normativa CE
- Pulsante per funzionamento in continuo e comandi a pedale di serie
- Pignone con ingranaggi inox e trasmissione diretta al motore.



Part. comando
a pedale

	Stendipizza-sfogliatrice a rulli inclinati Pizza dough sheeter	Q6005
	Caratteristiche stendipizza-sfogliatrice – Pizza dough sheeter features	
	Dimensioni - <i>Dimensions</i> (mm) L - P - H	440x340x640
	Peso netto – <i>Net weight</i> (kg)	27
	Imballo - <i>Packing</i> (mm - m3 - kg)	500x690x510h 0,19/33
	Diametro disco-pasta – <i>Ø pizza dimensions</i> (mm)	140÷310
	Peso pasta – <i>Dough weight</i> (gr)	80÷210
	Pedale in dotazione - <i>Fix pedal included</i>	1
	Regolazione spessore – <i>thickness regulation</i> (mm)	0÷5
	Potenza totale / Corrente - <i>Total power input / Current</i> (KW)	0,37
	Tensione alimentazione standard: monofase - <i>Standard input voltage: single phase</i>	230V /1N 50/60 Hz