

P-ROLL 320 - 420



Abridora de massa para pizza

- Abridora de massa para pizza ideal para pizzas, focaccie, pão, etc.
- O trabalho é realizado em sistema frio para não alterar as propriedades da massa
- A espessura e o diâmetro da massa podem ser facilmente regulados segundo a necessidade do cliente
- Construída em aço inox AISI 304
- Regulagem precisa da espessura de ambos conjuntos de rolos
- Resistente sistema de transmissão por engrenagens metálicas
- Raspadores do rolo inferior são facilmente desmontados para facilitar a higienização



P-ROLL 320/2



P-ROLL 420/2



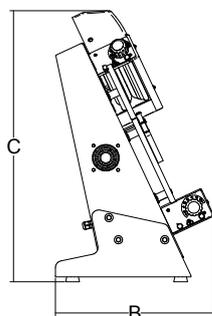
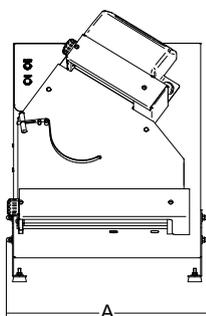
Comandos IP 54



Regulagem precisa da espessura de ambos conjuntos de rolos



Sistema de transmissão por engrenagens metálicas



	watt/HP	1ph	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
P-ROLL 320/2	240/0.33	1ph	220/320	411	315	470	40.5	750x580x1005	52.5
P-ROLL 420/2	240/0.33	1ph	220/420	511	315	570	47.5	750x580x1005	59.5