

EVOLUZIONE /D/ RETTA

Caractéristiques principales :

- Système de rouleaux grande précision avec réglage de 0 à 4 mm.
- Diamètre de la pâte : de 30 à 45 cm.
- Pédale électrique fournie sur les modèles EVOLUZIONE RETTA 40 et EVOLUZIONE RETTA 50. En option pour les modèles D-30 et D-40.
- Possibilité de régler l'épaisseur et le diamètre de la pâte.
- Économie d'énergie grâce à la technologie Touch and Go (pour les modèles EVOLUZIONE D-30 et D-40).



Modèle D-30 et D-40 avec technologie TOUCH AND GO qui, grâce à ses capteurs, permet aux rouleaux de tourner automatiquement une fois la pâte détectée.

Caractéristiques techniques

Modèles		D-30	D-40	RETTA 40	RETTA 50
Diamètre pizza	cm (min./max)	14/30	26/40	26/40	26/45
Puissance	W	250	250	250	250
Alimentation électrique	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Largeur	mm	47	58	58	66
Profondeur	mm	40,5	46,5	46,5	46,5
Hauteur	mm	65	78	71,5	71,5
Poids net/brut	kg	30/36	36/43	38/45	41/48

Nous nous réservons le droit de modifier les modèles et les données techniques.

FORMEUSES



RETTA 40 / 50



D-30 / 40

Modèles	D-30	D-40	RETTA 40	RETTA 50
Référence	7IPF0033	7IPF0034	7IPF0035	7IPF0036
PPC	1.259 €	1.385 €	1.577 €	1.628 €