

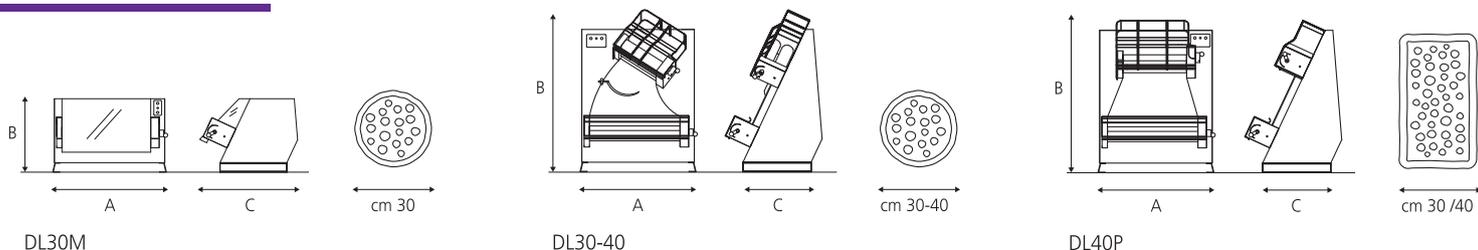


La dilamatrice è la macchina ideale per la formatura a freddo di pasta per pizza, pasta, focaccia, piadine ecc, dello spessore e diametro desiderato. È dotata di due coppie di rulli per una regolazione millimetrica dello spessore della pasta. Adatta per uso professionale per piccole e medie produzioni.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- PREDISPOSIZIONE PER COMANDO A PEDALE
- PROTEZIONI RULLI SEPARATE
- INGRANAGGI DEI RIDUTTORI REALIZZATI CON RESINE SPECIALI DI ELEVATA RESISTENZA
- TASTIERA DIGITALE
- CORPO INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX CON RINFORZI INTERNI PER L'ELIMINAZIONE DI FLESSIONI DELLA CARCASSA
- IMPIANTO ELETTRICO E DISPOSITIVI DI SICUREZZA SECONDO LE NORME CE

MODELLI



DATI TECNICI

Modello	Peso pasta	Diametro pizza	Potenza motore	Potenza assorbita	Volt	Dimensioni			Peso
	gr	cm	hp	w		mm	A	C	
DL30M	80/210	14/30	0,5	375	230/50/1	420	450	350	27
DL30	80/210	14/30	0,5	375	230/50/1	420	450	650	35
DL40	80/400	14/40	0,5	375	230/50/1	520	450	712	45
DL40P	100/700	14/40	0,5	375	230/50/1	520	450	750	45