EVOLUZIONE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Diámetro de la masa: de 30 a 45 cm.
- Pedal eléctrico en dotación para los modelos EVOLUZIONE RETTA 40 y EVOLUZIONE RETTA 50.
- La formadora reporta un gran ahorro de tiempo. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa.
- Posibilidad de regular el espesor y diámetro de la masa.
- Tecnología TOUCH AND GO (para los modelos EVOLUZIONE D-30 y D-40): única en su género, es una formadora de arranque automático con sensores. Con solo acercar la masa a la rampa superior, gracias a una serie de sensores, los rodillos se pondrán en marcha automáticamente y la formadora comenzará a funcionar. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla “TIME SET”, y la máquina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo definido. Gracias a este método innovador, se ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo del operador, además de reducirse el desgaste de los componentes mecánicos. Sobre todas las laminadoras el grosor entre los rodillos es regulable desde 0 hacia 4 mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		D-30	D-40	Retta 40	Retta 50
Código		7IPF0046	7IPF0047	7IPF0048	7IPF0049
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60
Potencia eléctrica	W	250	250	250	250
Diámetro pizza	mm	14/30	26/40	26/40	26/45
Ancho / fondo / alto	mm	475 / 375 / 660	585 / 435 / 790	585 / 435 / 715	665 / 435 / 715
Peso bruto / neto	kg	35 / 28	39 / 37	45 / 38	49 / 41

P

D-30 / D-40

Retta 40 / Retta 50