

- Estira la masa fría para la preparación de bases de pizza y otras masas planas, manteniendo las cualidades de la masa artesanal.
- Fabricada en Italia.
- Construida en acero inoxidable.
- Cada etapa de laminación consta de 2 rodillos.
- Tiene 2 etapas de laminación, cada una de ellas constituida por 2 rodillos.
- **La primera etapa con rodillos inclinados y la segunda con rodillos son horizontales, ideal para obtener pizzas redondas.**
- Posibilidad de regular independientemente la distancia entre rodillos en cada una de las 2 etapas de laminación para la obtención de distintos espesores de masa.
- Patas antideslizantes.
- Espesor de la masa regulable de 0 a 5 mm.
- **Provista de pedal en dotación estándar.**



S42



Pedal de serie

CARACTERÍSTICAS	S42MR
Rodillos superiores / inferiores	Inclinados / horizontales
Cantidad de masa (gr)	210 - 600
Diámetro máximo de la pizza (mm)	420
Potencia (W)	370
Dimensiones (cm)	56 × 39 × 75
Peso neto (Kg)	34

FORMADORA DE BASE DE PIZZA S42	
7612000	S42 - 230V / 50Hz / 1