

AMASADORAS - ESTIRADORA DE MASA

**ESTIRADORA DE MASA (PIZZA, PANINI, ETC)**

Permiten la formación de masas de pizza y otras masas planas (piadina, pan, focaccia, magdalenas y cualquier tipo de masa de repostería).

Estructura fabricada en acero inoxidable.

Regulación de diámetro y espesor de 0,5 a 4 mm.

Rodillos de nylon.

Protector de metacrilato desmontable para una fácil limpieza.

Pedal eléctrico opcional para un cómodo uso.



Código	Modelo	Ø Pizza (mm)	Peso masa (gramos)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)
MAEMOSP30	SPR-30	140-300	80-210	370	440x365x640	27
MAEMOSP40	SPR-40	260-450	210-700	370	550x365x750	34
MAEMOSP01	SP-01	Pedal Eléctrico				

