



P-ROLL 320 - 420

dough roller

- Stendipizza ideali per spianare pizze, focacce, pane, ecc. La lavorazione si svolge a freddo per non alterare le proprietà dell'impasto.
- Lo spessore e il diametro della pasta si possono facilmente regolare in base alle singole esigenze dell'utilizzatore. Costruzione in acciaio inox AISI 304. Scivolo in acciaio AISI 430 facilmente smontabile per una pratica pulizia. Raschiatori rullo inferiore e superiore facilmente smontabili per pulizia. Comandi in acciaio inox IP 67 con NVR.
- Protezioni salvamano di serie su entrambi i rulli.
- Pedaliera opzionale.
- *Dough roller perfect for rolling pizzas, focacce (flat bread), bread etc. Rolling is done cold so as not to alter the properties of the dough.*
- *The thickness and diameter of the dough can be easily adjusted according to the user's specific needs. AISI 304 stainless steel body. Slide made of AISI 430 steel that can be easily dismantled for handy cleaning. Scrapers on the top and bottom rollers that can be easily dismantled for cleaning. Controls in IP 67 stainless steel with NVR.*
- *Standard hand-protector guards on both rollers.*
- *Optional pedal control.*



P-ROLL 420/2



P-ROLL 420 RP



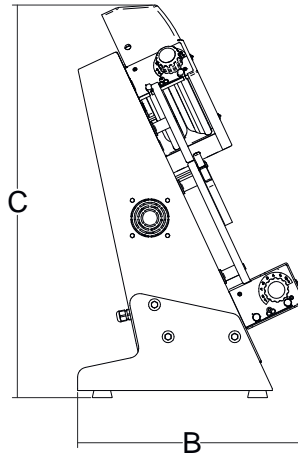
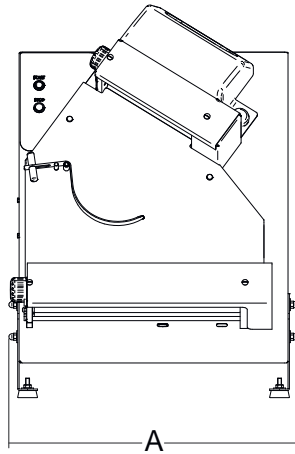
P-ROLL 320/1












Pedaliera opzionale
Optional pedal controls



P-ROLL 320/2



									
	watt/Hp		mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
P-ROLL 320/1	250/0.33	1ph	320 (12 1/2")	487	405	393	29	750x400x510	32
P-ROLL 320/2	250/0.33	1ph	220/320	487	462	716	40,5	750x580x1005	52,5
P-ROLL 420/2	250/0.33	1ph	220/420	587	462	796	47,5	750x580x1005	59,5
P-ROLL 420 RP	250/0.33	1ph	320/420 (12 1/2" / 16 1/2")	587	462	700	48,5	750x580x1005	60,5