

ESTIRADORAS DE MASA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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 a 4 mm.**
- Rodillos de nylon.
- Protector de metacrilato desmontable para una fácil limpieza.
- **Pedal eléctrico opcional para un cómodo uso.**

MODELOS DISPONIBLES (para otros modelos y capacidades consultar)

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	80-400	370	550x365x750	37