



Тестораскаточные машины для пиццы с двумя парами роликов (серия DSA)



Незаменимое оборудование для пиццерии.

С их помощью можно легко придать форму тестовой заготовке для пиццы, хлеба, небольшим пирогам и т.д.

В процессе раскатки тесто не нагревается и не теряет своих свойств. Толщину и диаметр тестовой заготовки можно менять.

Раскатка для Пиццы ITPIZZA **DSA310**

Раскатка для Пиццы ITPIZZA **DSA420**

- ❖ изготовлена из нержавеющей стали
- ❖ дополнительно можно заказать педаль (опция)



Основные характеристики:

- **Вес теста** 80/210 гр. (DSA310) / 210/700 гр. (DSA420)
- **Диаметр пиццы** 14-30см (DSA310) / 26-40см (DSA420)
- **Питание** 220 В
- **Мощность** 0,25 кВт (DSA310) / 0,37 кВт (DSA420)
- **Габариты машины** mm 440x380x615 (DSA310) / 540x410x720 (DSA420)
- **Вес-нетто** 25кг (DSA310) / 37кг (DSA420)