

EVOLUZIONE

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| MODELO | | D-30 | D-40 | Retta 40 | Retta 50 |
|------------------------|---------|---------------------|---------------------|-----------------|-----------------|
| Código | | 7IPF0033 | 7IPF0034 | 7IPF0035 | 7IPF0036 |
| Alimentación eléctrica | V/Ph/Hz | 230 / 1 / 50-60 | 230 / 1 / 50-60 | 230 / 1 / 50-60 | 230 / 1 / 50-60 |
| Potencia eléctrica | W | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Diámetro pizza | cm | 14/30 | 26/40 | 26/40 | 26/45 |
| Ancho / fondo / alto | mm | 471 / 373,9 / 666,6 | 583 / 730,1 / 795,5 | 580 / 465 / 715 | 660 / 465 / 715 |
| Peso bruto / neto | kg | 35 / 28 | 39 / 37 | 45 / 38 | 48 / 41 |



D-30



Retta 50

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Sistema de rodillos de gran precisión con regulación de 0 a 4 mm.
- Diámetro de la masa: de 30 a 45 cm.
- Pedal eléctrico en dotación para los modelos EVOLUZIONE RETTA 40 y EVOLUZIONE RETTA 50. Opcional para D-30 y D-40.
- Posibilidad de regular el espesor y diámetro de la masa.
- Ahorro energético gracias a la tecnología Touch and Go (para los modelos EVOLUZIONE D-30 y D-40).
- Apertura rodillos de 0 a 4 mm.



Modelo D-30 y D-40 con tecnología TOUCH AND GO que permite, gracias a sus sensores, que los rodillos giren automáticamente al detectar la masa.

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.