

# SPR LINE

**Dilaminatrice / Stendipizza**

Pizza dough roller



### Caratteristiche

- Struttura in acciaio inox
- Motore elettrico dotato di ventola di raffreddamento per lunghe sessioni di lavoro
- Regolazione spessore impasto (da 0,5 a 4mm)
- Lavorazione dell'impasto a freddo per non alterare e caratteristiche dell'impasto

### Features

- Stainless steel structure
- Electric motor equipped with cooling fan for long working term
- Dough thickness regulation ( 0,5 - 4mm)
- Cold mixing to avoid damaging the dough characteristics



SPR UNO



SPR



SPR PA

Lavorazione Impasto

	PESO PASTA DOUGH WEIGHT	DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	ALIMENTAZIONE POWER	POTENZA MOTORE MOTOR POWER	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO WEIGHT	COD
<b>SPR 30 UNO</b>	80/210 gr	140/300 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	440x355x355h	21 Kg	70301210301
<b>SPR 50 UNO</b>	210/700 gr	260/450 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	650x355x355h	25 Kg	70301210501
<b>SPR 30</b>	80/210 gr	140/300 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	440x365x640h	27 Kg	7030121030
<b>SPR 40</b>	210/700 gr	260/400 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	550x365x750h	34 Kg	7030121040
<b>SPR 40 PA</b>	210/900 gr	260/400 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	550x365x750h	34 Kg	70301210401
<b>SPR 50 PA</b>	210/900 gr	260/450 mm	230V/ 1 hp / 50 Hz	0,37 KW	650x500x700h	41 Kg	7030121050

### PEDALE ELETTRICO - ELECTRIC FOOTPEDAL

Optional in tutti i modelli - Optional in all models



#### CODICE - CODE 7030111001

- Consigliamo sempre di acquistare e utilizzare il pedale di avviamento, per ridurre inutili consumi elettrici e allungare la vita del prodotto, diminuendone i tempi di funzionamento a vuoto.
- We always recommend to buy and use the footswitch start, to reduce unnecessary energy consumption and make your device last longer, reducing the time it's turned on without working.