










SCHEDA TECNICA STENDIPIZZA-SFOGLIATRICE A RULLI INCLINATI CON PEDALE
QUCINO MOD. Q6006

	Stendipizza-sfogliatrice a rulli inclinati Pizza dough sheeter	 Q6006
Caratteristiche stendipizza-sfogliatrice – Pizza dough sheeter features		
	Dimensioni - <i>Dimensions</i> (cm) L - P – H	54x39x74h
	Peso netto – <i>Net weight</i>	33 kg.
	Imballo - <i>Packing</i> (cm - m3 - kg)	58x43x78h 0,28/65
	Diametro disco-pasta – <i>Ø pizza dimensions (cm)</i>	26÷40
	Peso pasta – <i>Dough weight</i>	210÷600 gr.
	<i>Pedale in dotazione - Fix pedal included</i>	1
	Regolazione spessore – <i>thickness regulation</i> (mm.)	0÷5
	Potenza totale / Corrente - <i>Total power input / Current</i>	0,37 KW / 16A
	Tensione alimentazione standard: monofase - Standard input voltage: single phase	230V /1N 50/60 Hz
	Dotazioni standard: costruzione in acciaio inox, ideale per pizze, pane, focacce, ecc. Lavorazione con laminatura a freddo. <i>Standard equipment: steel construction, created to prepare pizza, bread, focaccia bread, etc.</i> <i>It cold-works</i>	