



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
CBB0002/P	CATALOGUE	255CS
HS Code		84388099
Capacity		ø 260-400 mm
Control		mechanical

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
585 x 435 x 790		0,250	220-240	1F+N	50/60	1	42.00

GB dough rolling machine with 2 rollers for pizzas ø 260-400 mm

The Rolling machine enables to save time and above all does not need specialised staff. Has been realised in order to solve all the problems related to the shaping of the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. The machine works without warming the dough and keeps unaltered its characteristics. The thickness and diameter of the disc are adjustable. All the machines are guaranteed 1 year against the mechanical-manufacture faults. The technical data are indicative. The manufacturer may change the specifications without notice.

I dilaminatrice con 2 rulli per pizze ø 260-400 mm

La Dilaminatrice da' grande economia di tempo e soprattutto non è necessario personale specializzato. È stata ideata e realizzata per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta; lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione. I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

D Teigausrollmaschine mit 2 Rollen für Pizzen ø 260-400 mm

Der Ausrollmaschinen ist eine maschine, die zum ausbreiten des teiges von pizza, brot, kuchen, u.s.w. hergestellt wird. Erlaubt zeit zu sparen und braucht kein spezialisiertes Personal. Diese mashine erwärmt den Teig nicht und so altet die eigenschaft des teiges unverändert. Dicke und durchmesser sind regelbar. Alle maschine haben 1 jährig grantie fur mechanishen konstruktionsfehler. Die technischen angaben sind unverbindlich. Der hersteller behalt sich vor, jede bauveränderung ohne vorankundigung vorzunehmen.

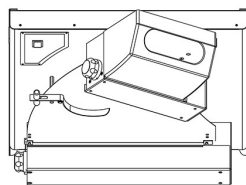
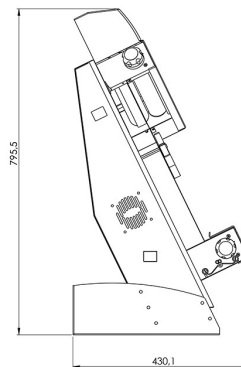
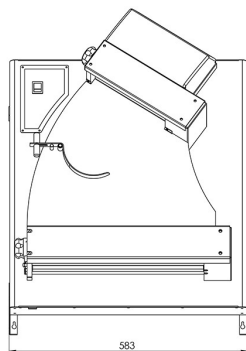
E formadora laminadora con 2 rollos para pizzas ø 260-400 mm

La Laminadora reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo permite prescindir de personal especializado. Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focaccias, tortitas, etc. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa; el grosor y el diámetro del disco se pueden regular según convenga. Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación. Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

FR façonneuse avec 2 rouleaux pour pizzas ø 260-400 mm

La Façonneuse est une machine qui a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizzas, pain, pâtisserie, etc. Assure une importante économie de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte; épaisseur et diamètre réglables selon le travail à effectuer. Toutes les machines sont garanties 1 année pour défauts mécaniques de construction. Les données techniques sont indicatives. Le constructeur se réserve le droit de modifications sans preavis.

P Laminadora com 2 rolos para pizzas ø 260-400 mm



OPTIONAL ACCESSORIES



Code: PED/P

Catalogue: CATALOGUE

Page: 255CS

electric foot pedal for dough rolling machines

elektrisches Fußpedal für Teigausrollmaschinen

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725