



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
CBB0006/PR	CATALOGUE	CS11-216
HS Code		84388099
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Net Weight kg	En. Class
650 x 345 x 430		0,250	220-240	1F+N	50-60	1	27.00	

GB dough rolling machine with 1 roller for pizzas ø 260-450 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. Incl. elect. foot pedal

I dilaminatrice con 1 rullo per pizze ø 260-450 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.

D Teigausrollmaschine mit 1 Rolle für Pizzen ø 260-450 mm

Der Ausrollmaschine 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 Maschine erwärmt den Teig nicht und so hält die Eigenschaft des Teiges unverändert. Dicke und Durchmesser sind regelbar. Inkl. elekt. Fußpedal

E formadora laminadora con 1 rollo para pizzas ø 260-450 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.

FR façonneuse avec 1 rouleau pour pizzas ø 260-450 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 specialise n'est necessaire. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte; épaisseur et diameter réglables selon le travail à effectuer.

P Laminadora com 1 rolo para pizzas ø 260-450 mm

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725

P +49 (0) 2381-97371-0
F +49 (0) 2381-97371-88
E info@virtusnet.de