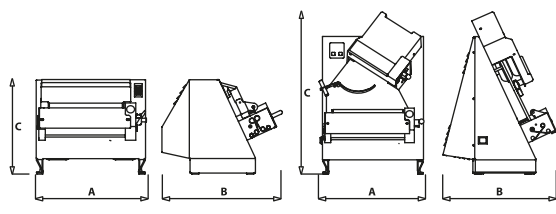




L 30H

- Apparecchi per uso professionale
- Indicato per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Riduttore ermetico a bagno d'olio
- Motore ventilato
- Termica di protezione
- Trasmissione a catena
- Regolazione spessore con leva
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Disponibile set per tagliare la pasta
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

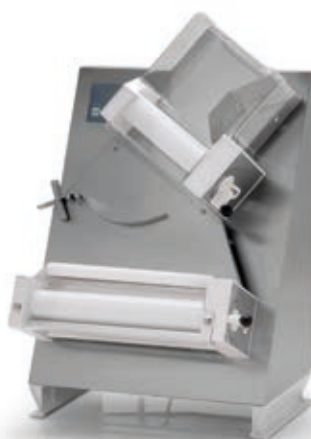
- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, pizza shops, snack bars, hotels
- Stiffened AISI 304
- Oil immersed hermetic gear reducer
- Ventilated motor
- Thermal overload protection
- Chain transmission
- Thicknessing adjusting lever
- S/steel working surface
- Different sized cutting tools available
- Easy clean up
- 24 volt control
- CE approved
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza mono/tri fase Single/three phase power	Peso porzione d'impasto Dough portion size	Diametro pizza Pizza base diameter	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	g	cm	kg	mm
L 30 H	420	420	370	230/50	0,38 (0,50)	50/700	10/30	20	510x490x540
L 40 H	520	520	370	230/50	0,38 (0,50)	50/700	10/40	25	610x540x950
L 30 I	420	420	700	230/50	0,38 (0,50)	50/700	10/30	27,5	510x450x770
L 40 I	520	520	800	230/50	0,38 (0,50)	50/1000	10/40	34,5	610x540x950
L 40 P	520	520	690	230/50	0,38 (0,50)	50/1000	10/40	35	610x540x950



L 40 H



L 30 I - L 40 I



L 40 P