

FICHA TÉCNICA

Referência 1333250200

Designação MÁQUINA ELETRICA P/ESTENDER MASSA C/20CM 370W

ESTENDEDOR DE MASSA

DOUGH SPREADER

ÉTAPEUR À PÂTE



Modelo
DHH-200C



Referência	Medidas LxPxA (mm)	Potência	Voltagem	Freq.	Largura rolo	Peso	Pack	EAN
1333250200	350x415x450	370W	220V	50HZ	200 mm	17KG	01/001	 5603700268951

ANOTAÇÕES

A máquina elétrica de bancada para estender massa, com potência de 370 W, alimentação 220 V / 50 Hz e rolos de 200 mm de largura, é indicada para laminação de massas em padarias, pastelarias e cozinhas profissionais. Equipada com estrutura robusta e dimensões de 350x415x450 mm, assegura estabilidade e fiabilidade durante a utilização intensiva. O sistema de rolos permite obter uma espessura uniforme da massa, contribuindo para maior produtividade e consistência no processo de preparação. Com um peso de 17 kg, oferece elevada estabilidade em bancada e um funcionamento eficiente, sendo adequada para utilização profissional contínua.

NOTES

This electric benchtop dough sheeter, with a power of 370 W, 220 V / 50 Hz power supply, and 200 mm wide rollers, is ideal for rolling out dough in bakeries, pastry shops, and professional kitchens. Equipped with a robust structure and dimensions of 350x415x450 mm, it ensures stability and reliability during intensive use. The roller system allows for uniform dough thickness, contributing to greater productivity and consistency in the preparation process. Weighing 17 kg, it offers high stability on the workbench and efficient operation, making it suitable for continuous professional use.

REMARQUES

Cette laminoir électrique de table, d'une puissance de 370 W, alimentée en 220 V / 50 Hz et équipée de rouleaux de 200 mm de large, est idéale pour l'étalement de la pâte en boulangerie, pâtisserie et cuisine professionnelle. Sa structure robuste et ses dimensions de 350 x 415 x 450 mm lui confèrent stabilité et fiabilité, même en cas d'utilisation intensive. Le système de rouleaux assure une épaisseur de pâte uniforme, contribuant ainsi à une productivité et une régularité accrues lors de la préparation. Pesant 17 kg, elle offre une grande stabilité sur le plan de travail et un fonctionnement efficace, la rendant parfaitement adaptée à un usage professionnel continu.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE CE

Este produto cumpre com as seguintes diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho:



2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

2014/30/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à compatibilidade eletromagnética.

2014/35/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.

2009/125/CE, relativa à criação de um quadro para definir os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados como consumo de energia.

EQUIPAMENTOS

PREPARAÇÃO

AMASSADEIRAS | BATEDEIRAS

EQUIPMENTS

PREPARATION

KNEADERS | FOOD MIXERS

ÉQUIPEMENTS

PRÉPARATION

PÉTRISSEURS | MIXEURS