

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



Presse à pâte, rouleaux parallèles les uns au-dessus des autres, diamètre de la pizza 14-40

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006116
DL 40 P	<b>Groupe d'articles</b>	Presses à pâte



– Matériel: Inox

<b>Code SAP</b>	00006116	<b>Poids net [kg]</b>	40.00
<b>Largeur nette [mm]</b>	520	<b>Puissance électrique [kW]</b>	0.375
<b>Profondeur nette [mm]</b>	450	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Hauteur nette [mm]</b>	750	<b>Capacité de poids du récipient de l'appareil [kg]</b>	0.70

# Fiche technique

Paramètres techniques



Presse à pâte, rouleaux parallèles les uns au-dessus des autres, diamètre de la pizza 14-40

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00006116
DL 40 P	<b>Groupe d'articles</b>	Presses à pâte

**1. Code SAP:**

00006116

**9. Poids brut [kg]:**

48.00

**2. Largeur nette [mm]:**

520

**10. Matériel:**

Inox

**3. Profondeur nette [mm]:**

450

**11. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**4. Hauteur nette [mm]:**

750

**12. Puissance électrique [kW]:**

0.375

**5. Poids net [kg]:**

40.00

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**6. Largeur brute [mm]:**

650

**14. Capacité de poids du récipient de l'appareil [kg]:**

0.70

**7. Profondeur brute [mm]:**

650

**15. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)

**8. Hauteur brute [mm]:**

850