

# Pizzaiola



bernardi®



## Per infinite declinazioni di pizza!

Pizzaiola, pur mantenendo ingombri contenuti, è l'alleata ideale per la produzione di impasti più complessi e a elevate idratazioni, proprio come quelli di pizza gourmet e alla pala.



**Bracci estraibili** per agevolare le operazioni di pulizia



**Foro nella protezione** per facilitare l'inserimento degli ingredienti



**Variatore progressivo di velocità** da 35 a 55 battute/minuto



**Timer meccanico**



**Taglia unica** max 48 kg di impasto

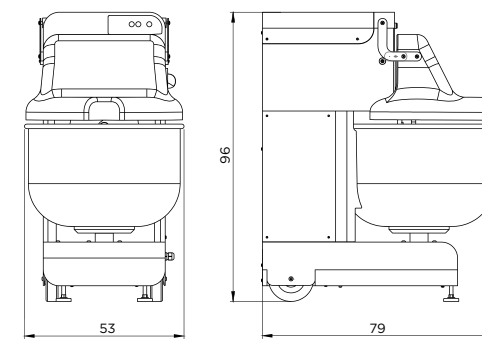


**Tensione 230V monofase**



SCANSIONA IL QR CODE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

# Dettagli tecnici



## Impastatrice

Pizzaiola 

Capacità di farina	3 - 30 kg
Capacità d'impasto	5 - 48 kg
Volume vasca	60 l
Dimensioni vasca (cm)	ø 50 - h 34
Tensione	230V monofase
Potenza	1500 W
Velocità bracci	Variatore progressivo
Battute (batt/min)	da 35 a 55
Dimensioni LxPxH (cm)	53x79x96
Peso	145 kg
Codice	PZ4823099
Timer	Meccanico
Dimensioni imballo (cm)	63x89x116
Peso con imballo	187 kg