ECHIPRO®
Poți s-o întreții!

FIȘĂ TEHNICĂ
Actualizat: octombrie 2026

ICB Rollero Plus — Mașină de rulat croissante profesională

Mașină de rulat croissante pentru uz profesional

Cod produs (SKU): 19.RLP2 **Producător:** ICB Tecnologie (Italia) **Categorie:** Bucătării / cofetărie și patiserie

ICB Rollero Plus este o mașină de rulat croissante profesională – productivitate: până la 1.800 bucăți/oră; grosime aluat: 3–8 mm; alimentare: 220 V.

Specificații tehnice

Productivitate	**până la 1.800 bucăți/oră**
Grosime aluat	**3–8 mm**
Alimentare	**220 V**
Putere	**0,19 kW**
Greutate	**43 kg**
Dimensiuni	**76 × 40 × 100 cm**
Cod producător	**19.RLP2**

Dotare: Rulează până la 1.800 de bucăți pe oră. Lucrează triunghiuri de aluat cu grosimi de 3–8 mm.

Domenii de utilizare

- Patiserii
- Brutării
- Cofetării
- Laboratoare de producție

Servicii incluse

Livrare și punere în funcțiune incluse în preț. Verificăm dinainte spațiul și alimentarea electrică din locație. Nu recomandăm un echipament subdimensionat doar pentru un preț mai mic. Mentenanță inclusă 5 ani, cu revizii periodice.

Echipro — Supplier AKT S.R.L.
Distribuitor oficial Comac Italia
Str. Mureșeni Nr. 50, Târgu Mureș

Contact
Vânzări: 0755 088 396
Service: 0744 519 760
vanzari@echipro.ro

echipro.ro

Sursă date producător: ICB Tecnologie (Italia) (pagina oficială Rollero Plus, icbtecnologie.com)

© 2026 Supplier AKT S.R.L. — Echipro.ro. Document informativ, fără valoare contractuală. Specificațiile pot fi actualizate de producător fără notificare prealabilă.