

# Rodillo perfora pasta profesional

## MODELO: 170

**Dim. externas**
L 110 x P 250 x A 80 mm

**48,00 € + IVA**

En stock

| | |
|---|---|
| **Dim. externas** | L 110 mm x P 250 mm x A 80 mm |
| **Peso** | 0,27 Kg |

| | |
|---|---|
| **Disponibilidad** | En Stock |

## Descripción

**Rodillo perfora pasta profesional.**

Rodillo perfora pasta especialmente indicado para hornear pizzas y pizzas por metro. El **soporte** es **de acero inoxidable**, el **rodillo y el mango de polipropileno** y los **clavos de aluminio.**

Con este rodillo podrás perforar la masa evitando la formación de burbujas durante la cocción.  Perdura en el tiempo gracias a los materiales con los que está fabricado.

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**