



#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**S EDELSTAHL-PIZZATENDER, TOP LINE, mit 2 PAAR EINSTELLBAREN SCHRÄGUNGSROLLEN für MAXIMALE PRÄZISION der gewünschten Dicke, Sortiment mit ROLLENBREITE von 300 und 400 mm:**

- **Korpus komplett aus Edelstahl** (inkl. Rollenwellen);
- **zwei Paar einstellbarer Rollen** für die millimetergenaue Einstellung der gewünschten Dicke, **um runde und gleichmäßige Formen zu erhalten** ;
- Maschine, die besonders für die Bearbeitung sehr dünner Dicken wie **Piadina** geeignet ist;
- **Veranlagung zur Pedalsteuerung** (optional);
- System zum **Zuführen des Teigs zu den unteren Rollen**, erleichtert durch eine weitere **Leerlaufrolle** ;
- separater **Rollenschutz** für einfaches und sicheres Arbeiten;
- **Getriebezahnräder aus Spezialharzen** , **geformt und nicht gezahnt** , für eine fünfmal längere Lebensdauer als normal;
- **innere Verstärkungen** , um ein **Durchbiegen der Karkasse zu verhindern** ;
- **digitale Tastatur**;
- **Nudelgewicht: von 50 bis 700 Gramm (Mod. IG2300\_L30), von 50 bis 1000 Gramm (Mod. IG2300\_L40)** ;
- Elektroanlage und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.
- **OPTIONAL / ZUBEHÖR:**
- **Elektrische Pedalsteuerung.**

**CE-Kennzeichnung  
HERGESTELLT IN ITALIEN**

#### VERFÜGBARE MODELLE



**Pizzawalze mit 2 Paar 300 mm geneigten  
Walzen, Mod. 2300 / L30**

**€ 1.225,40**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage