



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	0,5
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	44
<b>Breite (mm)</b>	520
<b>Tiefe (mm)</b>	520
<b>Höhe (mm)</b>	690

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**PIZZA-PIADINA-ROLLER AUS EDELSTAHL, TOP LINE, mit 2 PAAR EINSTELLBAREN PARALLELROLLEN für MAXIMALE PRÄZISION der gewünschten Dicke, ROLLENBREITE 400 mm:**

- **Korpus komplett aus Edelstahl** (inkl. Rollenwellen);
- **zwei parallel angeordnete, einstellbare Walzenpaare** 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;
- **Die runde Form entsteht, indem der Teig, der die oberen Walzen verlässt, um 90° gedreht wird, bevor er in die unteren Walzen gelangt** .
- **Teigzuführsystem auf 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 1000 Gramm** ;
- Elektroanlage und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.
- **INBEGRIFFEN: Standard-Fußsteuerung** .

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>IG-2300/L40P</b>	PIZZA-PIADINA-ROLLER aus EDELSTAHL mit 2 PAAR EINSTELLBAREN PARALLELROLLEN für MAXIMALE PRÄZISION der gewünschten Pizza-/Piadina-Durchmesser. 400 mm, für 50/1000 Gramm Brote, V 230/1, kw 0,50, Abmessungen 520x520x690h mm	<b>€ 1.421,12</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage