



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,37
Nettogewicht (Kg)	22
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	450
Höhe (mm)	410

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Profi-Querschneider mit 1 Paar 30 cm langen Walzen :

- Diese Maschine ist **ideal für Konditoreien** und wurde **für die Verarbeitung von Plastischokolade , Zuckerpasten , Mandelpaste und vielen anderen Arten von Blättern von Marzipan bis Mürbeteig** entwickelt;
- **robuste Struktur komplett aus Edelstahl 18/10 ;**
- einfaches und kompaktes Design;
- **30 cm lange Rollen aus Kunstharz ;**
- **Millimetergenaue Dickeneinstellung, die es Ihnen ermöglicht, sehr dünne Bleche zu erhalten : minimale Walzenöffnung 0,2 mm , maximal 8,5 mm ;**
- **geformte und mit Teflon beschichtete Rutsche**, komplett mit Leerlaufrollen aus Harz, die das Gleiten des Teigs erleichtern sollen;
- absolute Bediener-sicherheit dank der patentierten Lösung, die das Einführen von Teig bis zu einer Dicke von 30 mm ermöglicht;
- **Praktische Verarbeitung dank des zweiten Eingangs in der Nähe der Laminierwalzen, um zu verhindern, dass der Teig sich selbst zusammenfaltet**, eine weitere patentierte Lösung. **Mit diesen beiden unabhängigen Eingängen ist es, als hätte man zwei Maschinen in einer ;**
- **Exklusives und patentiertes millimetergenaues Einstellsystem für die Teigdicke** mit einem komfortablen, robusten und praktischen Hebel, der durch gleichzeitiges Einwirken auf die beiden Laminierwalzen eine Öffnung von 8,5 mm ermöglicht.
- UNTER EINHALTUNG ALLER WELTWEIT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSSTANDARDS.

CE-Kennzeichnung

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
IG-3300/MPZ30	Ausrollmaschine aus Edelstahl mit 1 Paar 30 cm langen Walzen, doppelter Eingang für Zuckergebäck,	€ 1.340,36

