



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	0,37
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	35
<b>Breite (mm)</b>	720
<b>Tiefe (mm)</b>	450
<b>Höhe (mm)</b>	410

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**Profi-Querschneider mit 1 Paar 60 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;
- **60 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 System zur millimetergenauen Einstellung der Teigdicke** mit einem komfortablen, robusten und praktischen Hebel, der durch gleichzeitige Betätigung der beiden Laminierwalzen eine Öffnung von 8,5 mm ermöglicht.
- UNTER EINHALTUNG ALLER WELTWEIT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSTANDARDS.

**CE-Kennzeichnung**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>IG-3300/MPZ60</b>	Ausrollmaschine aus Edelstahl mit 1 Paar 60 cm langen Walzen, doppelter Eingang für Zuckergebäck,	<b>€ 2.107,01</b>

