



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,37
Nettogewicht (Kg)	49
Breite (mm)	650
Tiefe (mm)	303
Höhe (mm)	466

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professioneller AUSSCHALTER mit 420 mm GLATTEN oder RAUEN EDELSTAHLWALZEN und DOPPELTE MÜNDUNG zum EINFÜHREN DES TEIGS :

- **Vollständig aus Edelstahl 18/10 gebaut**, ist es **ideal für Labors für frische Pasta, Restaurants, Pizzerien und Konditoreien**, es ermöglicht die Herstellung von Blechen für frische Pasta, Konditoreien und Pizzerien;
- Es verfügt über **ein Paar massive Walzen aus poliertem Edelstahl** für eine gleichmäßige Laminierung auch bei **sehr dünnen Dicken** ;
- Ausgestattet mit einem Standard-Gebäckschneidaufsatz;
- **Die Stärken dieser innovativen Maschine sind :**
 - **KOMPAKTHEIT** für minimale Belastung auf der Werkbank;
 - Walzendurchmesser 60 mm;
 - **ROBUSTHEIT** und mechanische Präzision alles **MADE IN ITALY**;
 - elektrische **EINFACHHEIT** für maximale Zuverlässigkeit;
 - **EINFACHE** Demontage des Teiginwurfschachts und der Antriebswalzen für eine bequeme und effektive Reinigung der Maschine;
 - **GESCHWINDIGKEIT** der vollständigen Extraktion der "Nudelschaber", die eine gründliche tägliche Reinigung und einen sehr einfachen Austausch derselben ermöglicht;
 - Absolute **SICHERHEIT** des Bedieners dank einer patentierten Lösung, die das Einführen von Teig bis zu einer Dicke von 40 mm ermöglicht. Dieses patentierte System.

TECHNISCHE DATEN :

- Rollenabmessungen: **DURCHMESSER 60 mm - LÄNGE 420 mm**
- Walzenöffnung: **0 - 15 mm** .

- Maximal einlegbare Teigstärke: **40 mm**
- Einstellung: **GEAR MICROMETRIC**

Zubehör/Optionen :

- BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 2 MM. - TAGLIOLINI
- BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 4 MM. - TRENETTE
- BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 6,5 MM. - FETTUCCINE
- BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 12 MM. - LASAGNETTE

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

VERFÜGBARE MODELLE

IG-3200/LM42



**Nudelmaschine mit 1 Paar glatten
Edelstahlwalzen, 420 mm lang, V.230/1, Kw.0,37,
Gewicht 49 kg, Maße mm.650x303x466h**

€ 2.664,49

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

IG-3200/LM42R



**Nudelmaschine mit 1 Paar groben
Edelstahlwalzen, 420 mm lang, V.230/1, Kw.0,37,
Gewicht 49 kg, Maße mm.650x303x466h**

€ 2.780,23

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

IG-TSIGF02



**BLATTSCHNEIDER, SCHNITTBREITE 2 MM. -
TAGLIOLINI**

€ 310,28

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

IG-TSIGF03



**BLATTSCHNEIDER BREITE SCHNITT 4 MM. -
TRENETTE**

€ 310,28

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

IG-TSIGF04



**BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 6,5 MM. -
FETTUCCINE**

€ 310,28

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

IG-TSIGF05



**BLATTSCHNEIDER, SCHNITTBREITE 12 MM. -
LASAGNETTE**

€ 310,28

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



Doppia bocca per inserimento impasto



con accessorio tagliasfoglia inserito (opzionale)



Sistema rapido di aggancio e sgancio accessori tagliasfoglia



Sistema di regolazione micrometrico ad ingranaggi con indicatore di apertura e chiusura rulli



Tagliasfoglia inox con aggancio e sgancio rapido larghezza utile mm. 260, sponda di **appoggio** per facilitare l'imbocco sfoglia, ottenendo così una maggior produzione. (OPZIONALE)



Pappardelle (lasagnette) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Tagliatelle (fettuccine) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Trenette con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Tagliolino con passo regolare