



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

S EDELSTAHL-PIZZATENDER, TOP LINE, mit 2 PAAR EINSTELLBAREN NEIGUNGSROLLEN 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;
- **Untersetzungsgetriebe** 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**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
IG-2300/L40	PIZZA-PIADINA-ROLLER aus EDELSTAHL mit 2 PAAR EINSTELLBAREN SCHRÄGUNGSROLLEN für MAXIMALE PRÄZISION der gewünschten Pizza-/Piadina-Durchmesser. 400 mm, für 50/1000 Gramm Brote, V 230/1, kw 0,50, Abmessungen 520x520x800h mm	€ 1.389,90 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage