



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

S EDELSTAHL-SPANNER, TOP LINE, mit 2 PAAR EINSTELLBARER SCHRÄGROLLEN für MAXIMALE PRÄZISION der gewünschten Dicke, Sortiment mit ROLLENBREITE von 300 und 400 mm:

- **Gehäuse komplett aus Edelstahl** (inkl. rollengelagerter Wellen);
- **zwei Paare einstellbarer Walzen** für die **Millimetergenauigkeit** der gewünschten Dicke, **um runde und gleichmäßige Formen zu erhalten** ;
- Maschine besonders geeignet für die Bearbeitung sehr dünner Dicken wie **Piadina** ;
- **Veranlagung für Pedalsteuerung** (optional);
- **Teigeingabesystem auf den unteren Walzen** , erleichtert durch eine weitere **Leerlaufwalze** ;
- separater **Rollenschutz** für einfaches und sicheres Arbeiten;
- **Getriebezahnräder aus Spezialharzen** , **geformt und nicht verzahnt** , für eine fünfmal längere Lebensdauer als normal;
- **interne Verstärkungen** , um ein **Durchbiegen der Karkasse zu vermeiden** ;
- **digitale Tastatur**;
- **Teigwarengewicht: von 50 bis 700 Gramm (Mod. IG2300_L30), von 50 bis 1000 Gramm (Mod. IG2300_L40)** ;
- elektrisches System und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.
- **OPTIONAL / ZUBEHÖR:**
- **Elektrische Fußsteuerung.**

**CE-Zeichen
HERGESTELLT IN ITALIEN**

VERFÜGBARE MODELLE

IG-2300/L30



Pizzawalze mit 2 Paar 300 mm geneigten Walzen, Mod. 2300 / L30
EDELSTAHLWALZEN-PIADINA mit 2 PAAR EINSTELLBARER SCHRÄGROLLEN für MAXIMALE PRÄZISION der gewünschten Dicke, Pizza- / Piadina-Durchmesser max. 300 mm, für Brote von 50/700 Gramm, V 230/1, kw 0,50, Abmessungen 420x420x700h mm

€ 1.225,40

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage