



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

**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**