



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
IG-2300/M30	Sheeter-Pizza und Piadina mit einem PAAR von 300 mm EINSTELLBAREN WALZEN, V 230/1, kw 0,37, Abm. mm 420x420x370h	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PIZZAHALTER , TOP LINE, mit EIN PAAR EINSTELLBARER ROLLEN für MAXIMALE PRÄZISION der gewünschten Dicke, WALZENBREITE 300 mm:

- **Edelstahlkonstruktion ;**
- **Paar einstellbare Walzen** aus **weißem Essigharz** , für **Millimetergenauigkeit** der gewünschten Dicke;
- **Teigzufuhrsystem auf den unteren Walzen**, erleichtert durch eine weitere **Leerlaufwalze** ;
- Maschine besonders geeignet für die Bearbeitung sehr dünner Dicken wie **Piadina** ;
- **Rollschutz** aus Plexiglas;
- **Untersetzungsgetriebe** aus **Spezialharzen** , **geformt und nicht verzahnt** , für eine fünfmal längere Lebensdauer als normal;
- **interne Verstärkungen** , um ein **Durchbiegen der Karkasse** zu **vermeiden** ;
- **Teiggewicht: von 50 bis 700 Gramm ;**
- elektrisches System und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.

OPTIONAL / ZUBEHÖR:

- **Elektrische Fußsteuerung.**

CE-Zeichen

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,37
Nettogewicht (Kg)	22
Breite (mm)	420

Tiefe (mm) 420

Höhe (mm) 370

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

IG2301



Lieferung 4 bis 9 Tage

Elektrisches Pedal für Pizza- und Backwaren

Elektrisches Fußpedal für Ausrollmaschinen und Pizzabahren