



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

Lieferung 4 bis 9 Tage

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