



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
IG-3300/MPZ30	Ausrollmaschine aus Edelstahl mit 1 Walzenpaar 30 cm lang, Doppeleinzug für zuckerhaltiges Gebäck, Mürbeteig, Croissants und Plastischokolade, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 22 Kg, Abm.mm.420x450x410h	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG
Professionelle Querschneider mit 1 Walzenpaar 30 cm lang :

- Diese Maschine ist **ideal für Konditoreien** und wurde **für die Verarbeitung von Plastischokolade , Zuckerpasten , Mandelpaste und für viele andere Arten von Blättern von Marzipan bis Mürbeteig entwickelt ;**
- **stabile Konstruktion komplett aus Edelstahl 18/10 ;**
- einfaches und kompaktes Design;
- **30 cm lange Rollen aus Harz ;**
- **millimetergenaue Dickeneinstellung, die es ermöglicht, sehr dünne Bleche zu erhalten : minimale Öffnung der Walzen 0,2 mm , maximal 8,5 mm ;**
- **gegossene und teflonbeschichtete Gleitschiene** komplett mit Leerlaufrollen aus Kunstharz, die das Gleiten der Platte erleichtern;
- absolute Bedienericherheit dank der patentierten Lösung, die das Einführen von Teig bis zu einer Dicke von 30 mm ermöglicht;
- **Praktische Verarbeitung dank der zweiten Öffnung in der Nähe der Walzen , um zu verhindern, dass sich der Teig auf sich selbst zurückfaltet**, eine weitere patentierte Lösung, **mit diesen zwei unabhängigen Eingängen ist es, als hätte man zwei Maschinen in einer ;**
- **exklusives und patentiertes System zur millimetergenauen Einstellung der Teigstärke** mit einem komfortablen, robusten und praktischen Hebel, der gleichzeitig auf die beiden Laminierwalzen einwirkt und eine Öffnung von 8,5 mm ermöglicht.
- EINHALTUNG ALLER WELTWEIT GÜLTIGEN HYGIENE- UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.

CE-Zeichen
TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,37
Nettogewicht (Kg)	22
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	450

