



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professioneller Backausroller mit 320 mm glatten oder rauhen Edelstahlwalzen und doppelter Öffnung zum Einlegen des Teigs :

- **Komplett aus Edelstahl 18/10 gefertigt** , ist es **ideal für Labore für frische Pasta , Restaurants , Pizzerien und Konditoreien** . Es ermöglicht die Herstellung von Platten für frische Pasta, Konditoreien und Pizzerien.
- Es verfügt über **ein Paar massiver, polierter Edelstahlwalzen** für gleichmäßiges Walzen auch bei **sehr dünnen Dicken** .
- Ausgestattet mit Standard-Blechschnideraufsatz;
- **Die Stärken dieser innovativen Maschine sind folgende :**
 - **KOMPAKT** für minimalen Platzbedarf auf der Werkbank;
 - Rollendurchmesser 60 mm;
 - **ROBUSTHEIT** und mechanische Präzision, alles **MADE IN ITALY**;
 - Elektrische **EINFACHHEIT** für maximale Zuverlässigkeit;
 - **EINFACHE** Demontage der Teigeinführungsrutsche und der Antriebsrollen für eine bequeme und effektive Reinigung der Maschine;
 - **GESCHWINDIGKEIT** des vollständigen Herausziehens der „Teigschaber“, was eine gründliche tägliche Reinigung und einen sehr einfachen Austausch derselben ermöglicht;
 - Absolute **SICHERHEIT** für den Bediener dank einer patentierten Lösung, die die Einführung von Teig bis zu einer Dicke von 40 mm ermöglicht. Dieses patentierte System.

TECHNISCHE DATEN :

- Rollenabmessungen: **DURCHMESSER 60 mm - LÄNGE 320 mm**
- Rollenöffnung: **0 - 15 mm** .
- Maximal einlegbare Teigstärke: **40 mm**
- Einstellung: **MIKROMETRISCHES GETRIEBE**

Zubehör/Optionen :

- **BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 2 MM. - TAGLIOLINI**
- **BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 4 MM. - TRINETTE**
- **BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 6,5 MM. - FETTUCCINE**
- **BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 12 MM. - LASAGNETTE**

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50

Leistung (Kw)	0,37
Nettogewicht (Kg)	43
Breite (mm)	550
Tiefe (mm)	303
Höhe (mm)	466

VERFÜGBARE MODELLE

IG-3200/LM32



PROFESSIONELLER NUDELSCHREIBER mit GLATTEN EDELSTAHLWALZEN mm 320, Mod. 3200/LM32
Teigusrollmaschine mit 1 Paar glatten Edelstahlwalzen 320 mm lang, Doppelöffnung zum Einlegen von Teig, vorbereitet für den Einsatz von PUFF CUTTER TOOLS, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 43 Kg, Abm. mm.550x303x466h

Lieferung 4 bis 9 Tage

IG-3200/LM32R



PROFESSIONELLER TEIGWARENSCHREIBER mit ROSTFREIEN STAHLWALZEN mm 320, Mod. 3200/LM32
Teigusrollmaschine mit 1 Paar rauher Edelstahlwalzen 320 mm lang, Doppelpaum zum Einlegen von Teig, vorbereitet für den Einsatz von PUFF CUTTER TOOLS, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 43 Kg, Abm. mm.550x303x466h

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
IG-TSIGF02 	BLATTSCHNEIDER, SCHNITTBREITE 2 MM. - TAGLIOLINI Nudelschneider mit 2 mm Schnittbreite - TAGLIOLINI	Lieferung 4 bis 9 Tage
IG-TSIGF03 	BLATTSCHNEIDER BREITE SCHNITT 4 MM. - TRENETTE Nudelschneider mit 4 mm Schnittbreite - TRENETTE	Lieferung 4 bis 9 Tage
IG-TSIGF04 	BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 6,5 MM. - FETTUCCINE Nudelschneider mit 6,5 mm Schnittbreite - FETTUCCINE	Lieferung 4 bis 9 Tage
IG-TSIGF05 	BLATTSCHNEIDER, SCHNITTBREITE 12 MM. - LASAGNETTE Nudelschneider mit einer Schnittbreite von 12 mm - LASAGNETTE	Lieferung 4 bis 9 Tage



Doppia bocca per inserimento impasto



con accessorio tagliasfoglia inserito (opzionale)



Sistema rapido di aggancio e sgancio accessori tagliasfoglia



Sistema di regolazione micrometrico ad ingranaggi con indicatore di apertura e chiusura rulli



Tagliasfoglia inox con aggancio e sgancio rapido larghezza utile mm. 260, sponda di **appoggio** per facilitare l'imbocco sfoglia, ottenendo così una maggior produzione. (OPZIONALE)



Pappardelle (lasagnette) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Tagliatelle (fettuccine) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Trenette con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Tagliolino con passo regolare