




CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG-2300/L40	ROULEAU-PIADINA EN ACIER INOXYDABLE avec 2 PAIRES de ROULEAUX INCLINÉS RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, diamètre de la pizza / piadina max. 400 mm, pour pains de 50/1000 grammes, V 230/1, kw 0,50, dimensions 520x520x800h mm	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

S TENDEUR EN ACIER INOXYDABLE, TOP LINE, avec 2 PAIRES de ROULEAUX INCLINÉS RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, gamme avec LARGEUR DE ROULEAUX de 300 et 400 mm :

- **corps entièrement en acier inoxydable** (arbres à roulements à rouleaux inclus);
- **deux paires de rouleaux réglables** , pour **une précision millimétrique** de l'épaisseur souhaitée, **pour obtenir des formes rondes et uniformes** ;
- machine particulièrement adaptée au travail de très fines épaisseurs, comme la **piadina** ;
- **prédisposition pour le contrôle de la pédale** (en option) ;
- système d' **entrée de la pâte sur les rouleaux inférieurs** facilitée par un autre **rouleau fou** ;
- **protège-rouleaux** séparés pour un travail facile et sûr ;
- des engrenages de **boîte de vitesses** réalisés avec **des résines spéciales** , **moulés et non dentés** , pour une durée cinq fois plus longue que la normale ;
- **renforts internes** pour **éviter toute flexion de la carrosse** ;
- **clavier numérique**;
- **poids des pâtes : de 50 à 700 grammes (mod. IG2300_L30), de 50 à 1000 grammes (mod. IG2300_L40)** ;
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

◦ **OPTIONNEL / ACCESSOIRE :**

- **Commande au pied électrique.**

Marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE