

Stendipizza gemma inox a rulli paralleli 2300/L40P

"gemma" stainless steel model with parallel rollers/ modèle "gemma" inox à rouleaux parallèles/ modell "gemma" aus edelstahl mit parallelen rollen/ modelo "gemma" inoxidable con rodillos paralelos



- Due coppie di rulli, messi in parallelo, regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato, per ottenere un impasto quadrato o rettangolare.
- La forma tonda si ottiene ruotando di 90° l'impasto uscito dai rulli superiori e prima che entri tra i rulli inferiori.
- Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle (sistema brevettato IGF).
- Protezioni rulli separate per un lavoro facile e sicuro (brevetto IGF).
- Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali, stampati e non dentati, per una durata cinque volte superiore al normale (brevetto IGF).
- Tastiera digitale.
- Pedale di serie.
- Corpo interamente in acciaio (alberi portarulli compresi).
- Rinforzi interni per evitare qualsiasi flessione della carcassa.

RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO



Pedale elettrico/ Electric pedal/
Pedale électrique/ Elektrischen pedals/
Pedal eléctrico

		2300/L40P
motore monofase		Kw 0,37 V230-Hz50
peso porzione di impasto		g. 50/1000
Ø e larghezza pizza	↔ Ø PIZZA	cm. 10/40
larghezza		cm. 52
profondità		cm. 52
altezza		cm. 69
peso (circa)		Kg. 37

Caratteristiche Tecniche: Due coppie di rulli - struttura in acciaio inox - pulsantiera digitale a V. 24 - termica salvamotore comando manuale e a pedale.

Technical Features: Two pairs of rollers - stainless steel frame - digital 24 V. control panel - motor-protector heating manual and pedal controls.

Caractéristiques Techniques: Deux couples de rouleaux - structure en acier inox - panneau digital à boutons poussoirs 24 V. courant termique protégé-moteur - commande manuelle et à pédale.

Technische Eigenschaften: Zwei Paar Rollen - aus Edelstahl - digitale Schalttafel 24 V. - Motorenöl - manueller und Pedalantrieb.

Características técnicas: Dos copias de rodillos - estructura en acero inoxidable - teclado digital a 24 V. - térmico salva motor control manual y a pedal.

- uk** - Two pairs of parallel and adjustable rollers, to get a sheet of dough as many millimetres thick as you like, and for obtaining either a square or a rectangular sheet.
- In order to obtain a round sheet of dough, you just need to turn the dough round 90° once it comes out of the upper rollers and before it enters the lower rollers.
 - A system of lower rollers and an idle roller favour the process of putting the dough into the machine (system patented by IGF).
 - Separate roller protectors for an easier and safer work (patented by IGF).
 - Transformers have gears made of special resins; they have been pressed, instead of indented, so as to last five times more than normal ones (IGF patent).
 - Digital control panel.
 - Mass-produced pedal.
 - Body entirely made of steel (including the roller shaft).
 - Internal reinforcements to prevent the frame from bending.
- IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS
- fr** - Deux couples de rouleaux, mis en parallèle, réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée, pour obtenir une pâte carrée ou rectangulaire.
- La forme ronde s'obtient en tournant à 90° la pâte sortie des rouleaux supérieurs et avant qu'elle n'entre dans les rouleaux inférieurs.
 - Système d'entrée de la pâte sur les rouleaux inférieurs facilité par un autre rouleau au point mort (système breveté IGF).
 - Protections rouleaux séparées pour un travail facile et sûr (brevet IGF).
 - Engrenages des réducteurs réalisés avec des résines spéciales, imprimés et non dentés, pour une durée cinq fois supérieure à la normale (brevet IGF).
 - Clavier digital.
 - Pédale de série.
 - Corps entièrement en acier (arbres porte-rouleaux compris).
 - Renforcements intérieurs pour éviter quelconque pression de la carcasse.
- RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE
- de** - Zwei parallel angebrachte, einstellbare Walzenpaare für eine millimetergenaue Präzision der gewünschten Stärke und zur Erzielung eines quadratischen und rechteckigen Teigs.
- Die runde Form wird erzielt, indem der Teig, der die oberen Walzen verlässt, um 90° gedreht wird, bevor zwischen die unteren Walzen eingeführt wird.
 - System für die Eingabe des Teigs auf die unteren Walzen, vereinfacht durch eine weitere Loswalze (System mit IGF-Patent).
 - Separate Walzenschutzvorrichtungen für ein einfaches und sicheres Arbeiten (IGF-Patent).
 - Geformte, nicht gezahnte Zahnräder der Untersetzungen aus Spezialharzen für eine Haltbarkeit, die das Fünffache des Normalen beträgt (IGF-Patent).
 - Digitale Tastatur.
 - Pedal serienmäßig.
 - Gehäuse vollständig aus Stahl (einschließlich der Walzenwellen).
 - Interne Verstärkungen zur Vermeidung von Verwindungen des Gehäuses.
- ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.
- es** - Dos parejas de rodillos, puestos en paralelo, regulables, para una precisión milimétrica del espesor requerido, para obtener un amasijo cuadrado o rectangular.
- La forma redonda se obtiene girando de 90° la masa saliendo de los rodillos superiores y antes de que entre en los inferiores.
 - Sistema de embocadura de la masa en los rodillos inferiores facilitado por otro rodillo loco (sistema patentado IGF).
 - Protecciones rodillos separadas para un trabajo fácil y seguro (patente IGF).
 - Engranajes de los reductores realizados con resinas especiales, estampados y sin dentado, para una duración 5 veces mas de lo normal (patente IGF).
 - Teclado digital.
 - Pedal de serie.
 - Cuerpo totalmente en acero (árboles sujetarodillos incluidos).
 - Refuerzos internos para evitar cualquier deformación del armazón.
- RESPONDE A TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.

Garanzia 1 anno

articolo	descrizione
2300/L40P	PER PIZZA AL TAGLIO E TONDA ø cm 40 COMANDO MANUALE E A PEDALE (PEDALE DI SERIE)
IMBALLI	
2300/02	IMBALLO IMBALLO PER ART. 2300/L40P
0001	IMBALLO PER PARTI D RICAMBIO E OPTIONALS