



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- **corps entièrement en acier inoxydable** (y compris les arbres à rouleaux) ;
- **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 par pédale** (en option) ;
- système d' **alimentation en pâte sur les rouleaux inférieurs** facilité par un autre **rouleau fou** ;
- **protection des rouleaux** séparée pour un travail facile et sûr ;
- **engrenages de boîte de vitesses** fabriqués avec **des résines spéciales** , **moulés et non dentés** , pour une durée de vie cinq fois supérieure à la normale ;
- **renforts internes** pour **éviter toute flexion de la carcasse** ;
- **clavier numérique**;
- **pois 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 électrique à pédale.**

**Marquage CE**  
**FABRIQUÉ EN ITALIE**

#### MODÈLES DISPONIBLES

##### IG-2300/L30



##### **Rouleau à pizza avec 2 paires de rouleaux inclinés de 300 mm, mod. 2300 / L30**

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. 300 mm, pour pains de 50/700 grammes, V 230/1, kw 0,50, dimensions 420x420x700 mm

**€ 1.225,40**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**