



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>IG-2300/M40</b>	Laminoin à pizza et piadina avec une paire de ROULEAUX RÉGLABLES de 400 mm, V 230/1, kw 0,50, dim. mm 520x420x370h.	<b>€ 861,57</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**S TENDRE À PIZZA EN ACIER INOXYDABLE, TOP LINE, avec une PAIRE de ROULEAUX RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, LARGEUR DES ROULEAU 400 mm :**

- **corps entièrement en acier inoxydable** (y compris les arbres à rouleaux) ;
- **paire de rouleaux réglables** , pour **une précision millimétrique** de l'épaisseur souhaitée ;
- système d' **alimentation en pâte sur les rouleaux inférieurs** facilité par un autre **rouleau fou** ;
- machine particulièrement adaptée au travail de très fines épaisseurs, comme **la piadina** ;
- **protection des rouleaux** en plexiglas ;
- **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** ;
- **poids des pâtes : de 50 à 1000 grammes** ;
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

**OPTIONNEL / ACCESSOIRE :**

- **Commande électrique à pédale.**

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,5

**poids net (Kg)** 25

**largeur (mm)** 520

**profondeur (mm)** 420

**hauteur (mm)** 370

**FICHE TECHNIQUE**

**CODE/PHOTO**

**DESCRIPTION**

**PRIX/LIVRAISON**

**IG2301**



**Pédale électrique pour les feuilles de pizza et de pâtisserie**  
Pédale électrique pour laminoirs et brancards à pizza

**€ 66,76**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**