

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

- it** - 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		Hp 0,5 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. 44

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 thermique protège-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 pedale.

- uk** - *Two pairs of parallel and adjustable rollers, for you 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 (IGFPatent).*
 - *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.