

Stendipizza gemma inox 2300/L30-L40

"gemma" stainless steel model/ modèle "gemma" inox/
modell "gemma" aus edelstahl/ modelo "gemma" inoxidable



2300/L30










2300/L40



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

- it** - Due coppie di rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato, per ottenere un impasto tondo.
- Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle (sistema brevettato IGF).
- Predisposto per comando a pedale.
- 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.
- 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

		2300/L30	2300/L40
motore monofase		Kw 0,37 V230-Hz50	Kw 0,37 V230-Hz50
peso porzione di impasto		g. 50/700	g. 50/1000
diametro pizza	 PIZZA	cm. 10/30	cm. 10/40
larghezza		cm. 42	cm. 52
profondità		cm. 42	cm. 52
altezza		cm. 70	cm. 80
peso (circa)		Kg. 34	Kg. 44

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

Technical Features: Two pairs of rollers - stainless steel frame - digital 24 V. control panel - thermal motor protection devices equipped with pedal controls.

Caractéristiques Techniques: Deux couples de rouleaux - structure en acier inox - panneau digital à boutons poussoirs 24 V. courant thermique protège-moteur - prédisposés pour commande à pédale.

Technische Eigenschaften: Zwei Paar Rollen - aus Edelstahl - digitale Schalttafel 24 V. - Motorschutzschalter - vorgesehen für Pedalantrieb.

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

- uk** - Two pairs of adjustable rollers to get a sheet of dough as many millimetres thick as you like, and for obtaining a round sheet.
 - A system of lower rollers and an idle roller favour the process of putting the dough into the machine (a system patented by IGF).
 - Equipped with pedal control.
 - 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.
 - Body entirely made of steel (including the roller shaft).
 - Internal reinforcements to prevent the frame from bending.
- fr** - Deux couples de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée, pour obtenir une pâte ronde.
 - Système d'entrée de la pâte sur les rouleaux inférieurs facilité par un autre rouleau au point mort (système breveté IGF).
 - Prédisposé pour commande à pédale.
 - 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.
 - Corps entièrement en acier (arbres porte-rouleaux compris).
 - Renforcements intérieurs pour éviter quelque pression de la carcasse.
- de** - Zwei einstellbare Walzenpaare für eine millimetergenaue Präzision der gewünschten Stärke und zur Erzielung eines runden Teigs.
 - System für die Eingabe des Teigs auf die unteren Walzen, vereinfacht durch eine weitere Loswalze (System mit IGF-Patent).
 - Vorbereitet für Pedalsteuerung.
 - 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.
 - Gehäuse vollständig aus Stahl (einschließlich der Walzenwellen).
 - Interne Verstärkungen zur Vermeidung von Verwindungen des Gehäuses.
- es** - Dos parejas de rodillos regulables, para una precisión milimétrica del espesor requerido, para obtener un amasijo redondo.
 - Sistema de embocadura de la masa en los rodillos inferiores facilitado por otro rodillo loco (sistema patentado IGF).
 - Predispuerto para mando a pedal.
 - Protecciones rodillos separadas para un trabajo facil 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.
 - Cuerpo totalmente en acero (árboles sujetarodillos incluidos).
 - Refuerzos internos para evitar cualquier deformación del armazón.
- IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS
- RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE
- ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMM UNGEN.
- RESPONDE A TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.

Garanzia 1 anno €	articolo	descrizione	euro
	2300/L30	PER PIZZA TONDA Ø cm 30 PREDISPOSTO PER COMANDO A PEDALE	
	2300/L40	PER PIZZA TONDA ø cm 40 PREDISPOSTO PER COMANDO A PEDALE	
	ACCESSORI		
	articolo	descrizione	
	2301	PEDALE ELETTRICO	
	IMBALLI		
	2300/01	IMBALLO PER ART. 2300/L30	
	2300/02	IMBALLO PER ART. 2300/L40	
	0001	IMBALLO PER PARTI D RICAMBIO E OPTIONALS	