

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**

**STENDIPIZZA-PIADINA in ACCIAIO INOX, LINEA TOP, con 2 COPPIE di RULLI INCLINATI REGOLABILI per la MASSIMA PRECISIONE dello spessore desiderato, gamma con LARGHEZZA RULLI da 300 e 400 mm:**

- **corpo interamente in acciaio inox** (alberi portarulli compresi);
- **due coppie di rulli regolabili**, per una **precisione millimetrica** dello spessore desiderato, **per ottenere forme rotonde ed uniformi**;
- macchina particolarmente adatta a lavorare spessori sottilissimi, tipo **piadina**;
- **predisposizione per comando a pedale** (optional);
- sistema di **imbocco dell'impasto sui rulli inferiori** facilitato da un altro **rullo a folle**;
- **protezione rulli** separate per un lavoro facile e sicuro;
- **ingranaggi dei riduttori** realizzati con **resine speciali, stampati e non dentati**, per una durata cinque volte superiore al normale;
- **rinforzi interni** per evitare qualsiasi **flessione della carcassa**;
- **tastiera digitale**;
- **peso pasta: da 50 a 700 grammi (mod. IG2300\_L30), da 50 a 1000 grammi (mod. IG2300\_L40)**;
- impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.
- **OPTIONAL / ACCESSORIO:**
- **Comando a pedale elettrico.**

**Marchio CE**  
**MADE IN ITALY**

**MODELLI DISPONIBILI****IG-2300/L30****Stendipizza con 2 coppie di rulli inclinati da mm 300, mod. 2300/L30**

STENDIPIZZA-PIADINA in ACCIAIO INOX con 2 COPPIE di RULLI INCLINATI REGOLABILI per la MASSIMA PRECISIONE dello spessore desiderato, diametro pizza/piadina max. 300 mm, per pagnottine da 50/700 grammi, V 230/1, kw 0,50, dimensioni mm 420x420x700h

**€ 1.225,40 + IVA**

€ 1.494,99 IVA incl.

**Spedizione in Italia: calcolata nel carrello****Consegna: da 4 a 9 giorni**

