

Stendipizza gemma inox 2300/M30 - M40

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



2300/M30



2300/M40



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



Una coppia di rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato.

- Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle.
- Protezione rulli
- Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali, stampati e non dentati, per una durata cinque volte superiore al normale
- 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/M30	2300/M40
motore monofase		Hp 0,5 V230-Hz50	Hp 0,5 V230-Hz50
peso porzione di impasto		g. 50/700	g. 50/1000
diametro pizza	Ø PIZZA	cm. 10/30	cm. 10/40
larghezza		cm. 42	cm. 52
profondità		cm. 42	cm. 42
altezza		cm. 37	cm. 37
peso (circa)		Kg. 22	Kg. 25

Caratteristiche Tecniche: Una coppia di rulli - struttura in acciaio inox.

Technical Features: One pair of rollers - stainless steel frame.

Caractéristiques Techniques: Une couple de rouleaux - structure en acier inox.

Technische Eigenschaften: Eine Paar Rollen - aus Edelstahl.

Características técnicas: Una copia de rodillos - estructura en acero inoxidable.

- uk** *One pair of adjustable rollers for you to get a sheet of dough as many millimetres thick as you like*
- A system of lower rollers and an idle roller favour the process of putting the dough into the machine
 - Separate roller protector
 - Transformers have gears made of special resins; they have been pressed, instead of indented, so as to last five times more than normal ones
- 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** *Un couple de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée*
- Système d'entrée de la pâte sur les rouleaux inférieurs facilité par un autre rouleau au point mort
 - Protection rouleaux
 - Engrenages des réducteurs réalisés avec des résines spéciales, imprimés et non dentés, pour une durée cinq fois supérieure à la normale
- Corps entièrement en acier (arbres porte-rouleaux compris).
- Renforcements intérieurs pour éviter quelque pression de la carcasse.
- RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE
- de** *Ein einstellbare Walzenpaar für eine millimetergenaue Präzision der gewünschten Stärke*
- System für die Eingabe des Teigs auf die unteren Walzen, vereinfacht durch eine weitere Loswalze
 - Separate Walzenschutzvorrichtungen
 - Geformte, nicht gezahnte Zahnräder der Untersetzungen aus Spezialharzen für eine Haltbarkeit, die das Fünffache des Normalen beträgt
- Gehäuse vollständig aus Stahl (einschließ'lich der Walzenwellen).
- Interne Verstärkungen zur Vermeidung von Verwindungen des Gehäuses.
- ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE-UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.
- es** *Una pareja de rodillos regulables, para una precisión milimétrica del espesor requerido.*
- Sistema de embocadura de la masa en los rodillos facilitado por otro rodillo loco
 - Protección rodillos
 - Engranajes de los reductores realizados con resinas especiales, estampados y sin dentado, para una duración 5
- veces mas de lo normal
- 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.