

STENDIPIZZA GEMMA INOX A RULLI PARALLELI
 "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

2300/L40P



Caratteristiche Tecniche
 Technical Features
 Caractéristiques Techniques
 Technische Eigenschaften
 Características técnicas

Due coppie di rulli – struttura in acciaio inox – pulsantiera digitale a V. 24 – termica salvamotore – comando manuale e a pedale.
 Two pairs of rollers – stainless steel frame – digital 24 V. control panel – motor-protector heating – manual and pedal controls.
 Deux couples de rouleaux – structure en acier inox – panneau digital à boutons poussoirs 24 V. – courant thermique protège-moteur – commande manuelle et à pédale.
 Zwei Paar Rollen – aus Edelstahl – digitale Schalttafel 24 V. – Motorenöl – manueller und Pedalantrieb.
 Dos copias de rodillos – estructura en acero inoxidable – teclado digital a 24 V. – térmico salva motor – control manual y a pedal.

		2300/L40P
motore monofase		Hp 0,5 V230 - Hz 50
peso porzione d'impasto		g.100/700
∅ larghezza pizza ↔ ∅ pizza		cm. 10/40
larghezza		cm. 52
profondità		cm. 69
altezza		cm. 52
peso (circa)		kg 44

I - 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).
- 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.
- 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

K U - 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).
- 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.
- 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

F - 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)
- 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
- 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

D - 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).
- Vorbereitet für Pedalsteuerung.
- Separate Walzenschutzvorrichtungen für ein einfaches und sicheres Arbeiten (IGF-Patent).
- 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.

E - 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).
- Predispuesto para control a pedal.

- 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 sujeta-rodillos incluidos).
- Refuerzos internos para evitar cualquier deformación del armazón.

RESPONDE A TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.