

# Stendipizza gemma bianco a rulli paralleli 2300/B40P

"gemma" white model with parallel rollers/ modèle "gemma" blanc à rouleaux parallèles/  
modell "gemma" weiss mit parallelen rollen/ modelo "gemma" blanco con rodillos paralelos



**it**

- Scocca in acciaio, verniciata a forno.
- 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 a pulsante.
- Pedale di serie.
- 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/B40P
motore monofase	M/F	Hp 0,5 V230-Hz50
peso porzione d'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 - carcassa in acciaio verniciato a forno - scivoli in acciaio inox comandi a V. 24 - termica salvamotore - comando manuale e a pedale.

**Technical Features:** Two pairs of rollers - furnace-varnished steel frame - stainless steel chutes 24 V. controls - motor-protector heating - manual and pedal controls.

**Caractéristiques Techniques:** Deux couples de roleaux - carcasse en acier vernis a four - glissières en acier inox commandes à 24 V. - courant termique - protège-moteur - commande manuelle et à pédale.

**Technische Eigenschaften:** Zwei Paar Rollen - kunststoffbeschichtetes Stahlgehäuse - Teigrutschen aus Edelstahl 24 V. - Motorschutzschalter - manueller und Pedalantrieb.

**Carácterísticas técnicas:** Dos copias de rodillos - armazón en acero barnizado a horno - plano inclinado en acero inoxidable controles a 24 V - térmico salva motor - control manual y apedal.

**uk**

- Furnace-varnished steel body.
- 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, 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).
- Push bottom switch.
- Mass-produced pedal.
- Internal reinforcements to prevent the frame from bending.

**IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS**

**fr**

- Coque en acier inox, vernis au four.
- 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).

- Interrupteur a boutons.
- Pédales 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 Walzenschutzaufbauten für ein einfaches und sicheres Arbeiten (IGFPatent).
- Geformte, nicht gezahnte Zahnräder der Unterwellen aus

- Spezialharzen für eine Haltbarkeit, die das Fünffache des Normalen beträgt (IGF-Patent).

- Druckknopf Schalter.
- Pedal serienmäßig.
- Interne Verstärkungen zur Vermeidung von Verwindungen des Gehäuses.

**ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.**

**es**

- Chapa en acero, barnizada a horno.
- 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 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 de pulsantes.
- Pedal de serie.
- Refuerzos internos para evitar cualquier deformación del armazón.

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