



- Taglio della pasta effettuato a comando elettrico manuale o programmato a mezzo temporizzatore nella versione GR INOX.
- Nella versione economica il taglio viene effettuato manualmente.
- Trafile facilmente intercambiabili.
- Oltre alla trafila in dotazione, se ne possono acquistare di varie misure: da Ø 4 a Ø 24 per la versione GR 15 e GR 25; da Ø 6 a Ø 24 per la versione GR INOX.
- The cut dough can be carried out by manual or electric control or through programming by timer for continuous duty for the model GR INOX.
- For economic version the cut of dough is carried out by manual control.
- Dies easily interchangeable.
- In addition to the die supplied on delivery, various models are available by request: from Ø 4 to Ø 24 for GR 15 and GR 25 version; from Ø 6 to Ø 24 for GR INOX version.
- Pâte découpée suite à une commande électrique manuelle ou programmée avec un temporisateur pour fonctionnement continu (version GR INOX).
- Dans la version économique, la découpe se fait manuellement.
- Filières facilement interchangeables.
- En plus de la filière en dotation il est possible d'en acheter d'autres, avec des mesures différentes: de Ø 4 à Ø 24 pour la version GR 15 et GR 25; de Ø 6 à Ø 24 pour la version GR INOX.

MODELLO MODEL MODELE	DIMENSIONI APERTA DIMENSIONS OPEN DIMENSIONS OUVERTE			DIMENSIONI CHIUSA DIMENSIONS CLOSED DIMENSIONS FERMÉE			POTENZA POWER PUISSANCE	PESO WEIGHT POIDS
	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg
GR 15	50	65	30	50	65	30	0,10	20
GR 25	140	47	141	47	60	110	0,18	70
GR INOX	235	50	122	85	50	155	0,75	135