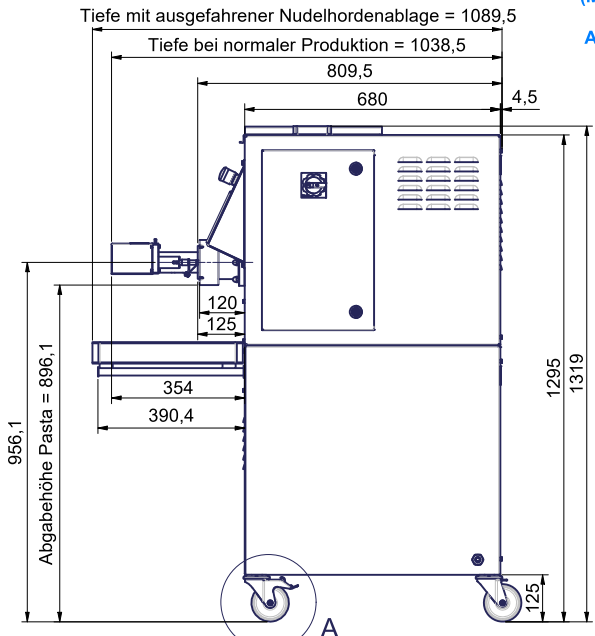
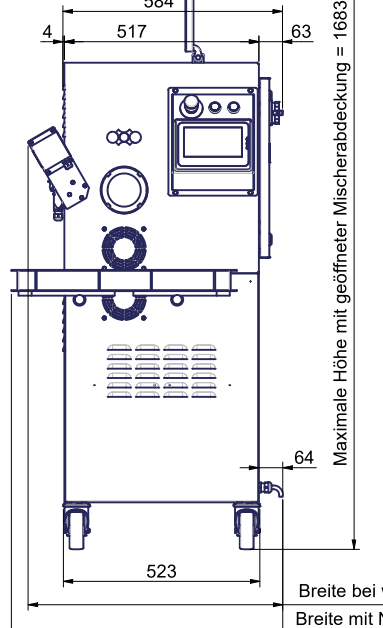


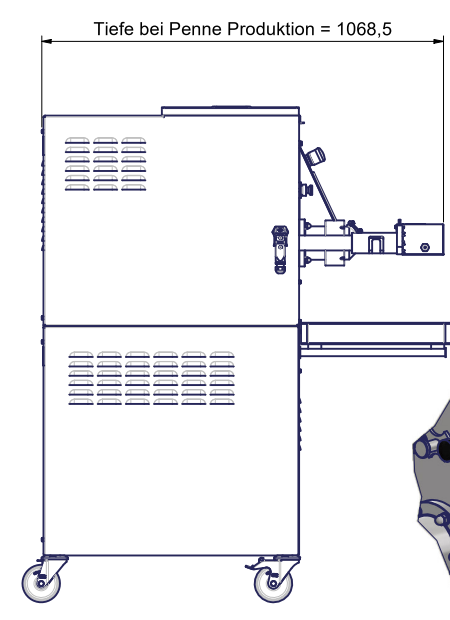
**Seitenansicht Rechts (Abschneiderstellung normale Produktion)**



**Vorderansicht (Mischerabdeckung aufgeklappt Abschneideeinheit weggeklappt)**



**Seitenansicht Links (Abschneiderstellung Penne Produktion)**



**Abschneideeinheit**

**Nudelhorde**

**B (1 : 5)**

**Not-Aus - Taster**

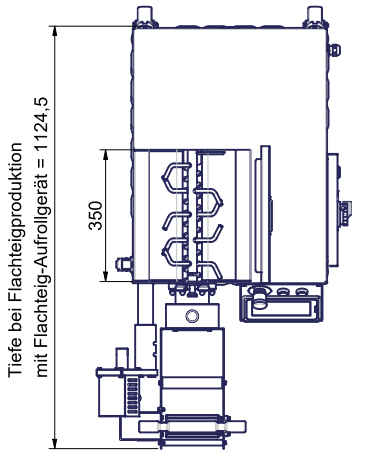
**7" Touchpanel**

**Sicherheitsenschalter mit Scharnierfunktion**

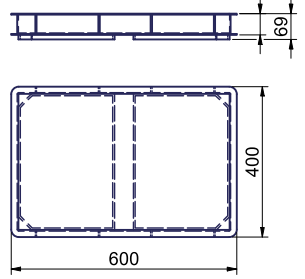
**Flachteig-Aufrollgerät (optional) für das automatische Aufrollen von Flachteig für die Weiterverarbeitung zu z.B. Ravioli**



**Draufsicht (Mit Flachteig-Aufrollgerät, Mischerabdeckung aufgeklappt, Abschneideeinheit weggeklappt)**

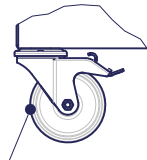


**Nudelhorde:**



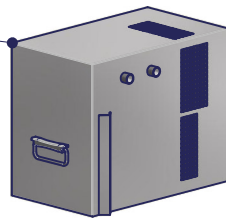
**Aktive / Passive Wasserkühlung in Gehäuse integrierbar**

**A (1 : 5)**

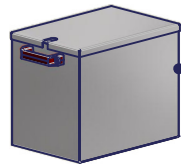


**Lenkrollen sind drehbar gelagert und können, je nach Ausrichtung, ca. 75 mm in jede Richtung ausschwenken!**

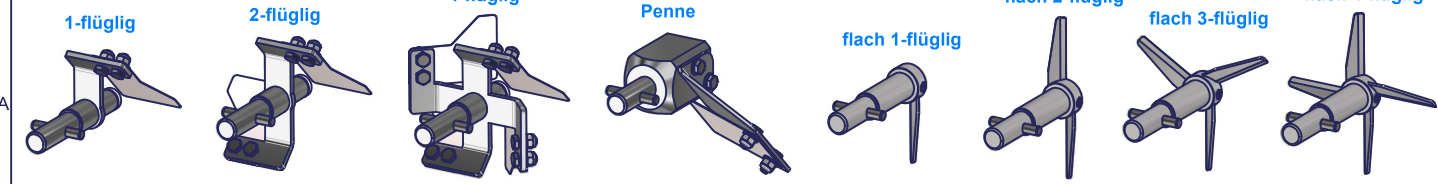
**Optionale aktive Wasserkühlung mit Kühlaggregat und Förderpumpe (empfohlen)**



**Optionale passive Wasserkühlung mit Ausgleichsbehälter + Umwälzpumpe**



**Verfügbare Abschneidemeßeinheiten:**



<b>P-20-T-G EU-Version</b>		Technische Änderungen und Irrtümer sowie Änderungen im Erscheinungsbild vorbehalten!	
Blatt A2	Messstab	Einheit der eingetragenen Masse wenn nicht anders angegeben: mm	
<b>S. 1 / 2</b>	1 : 10	Zeichnungsnummer	Änderungsstand
		<b>1020.1000</b>	<b>4.1</b>

**GÖTZ GMBH** Alter Dolhofweg 16, D-88499 Hettligkreuztal