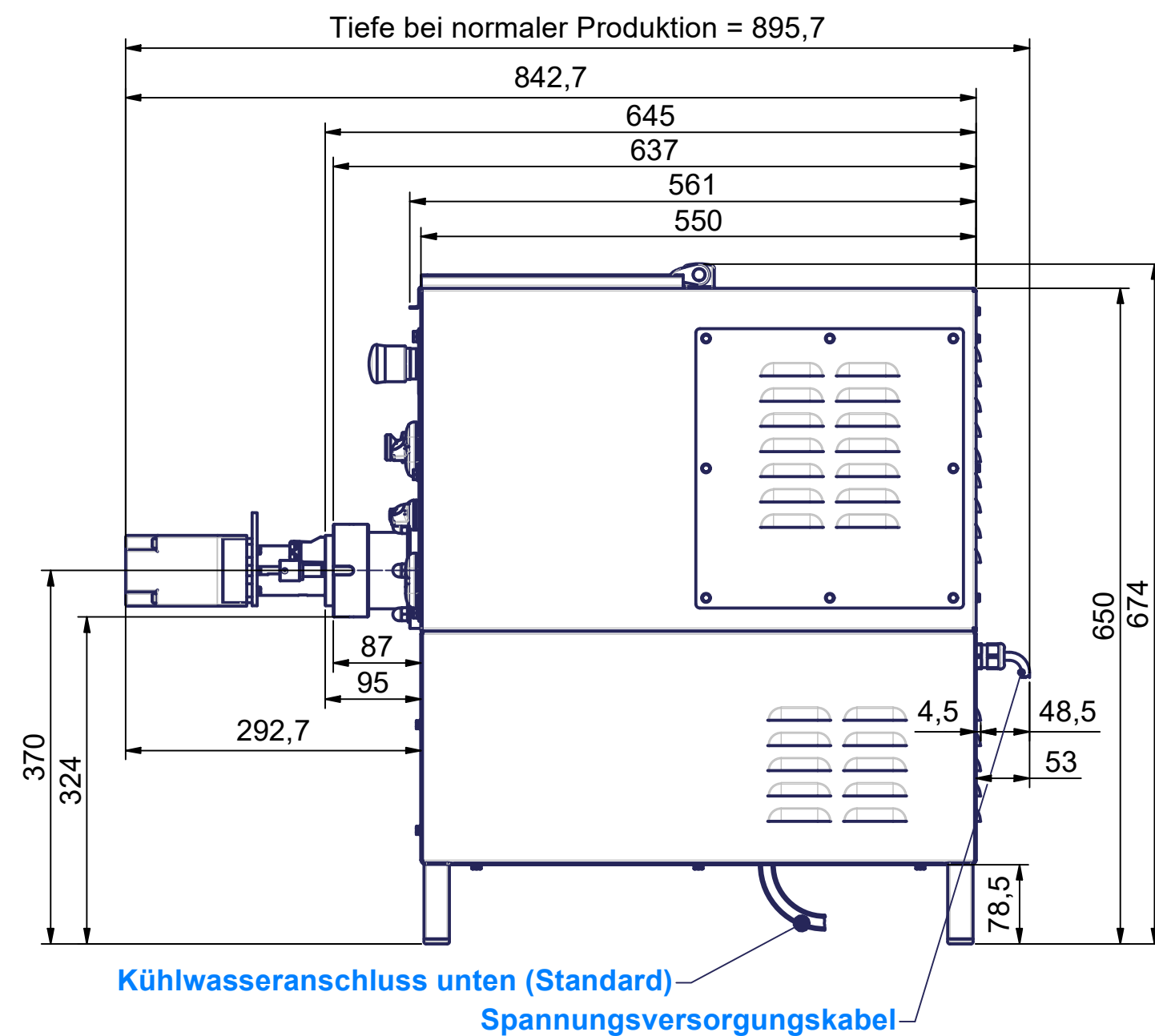
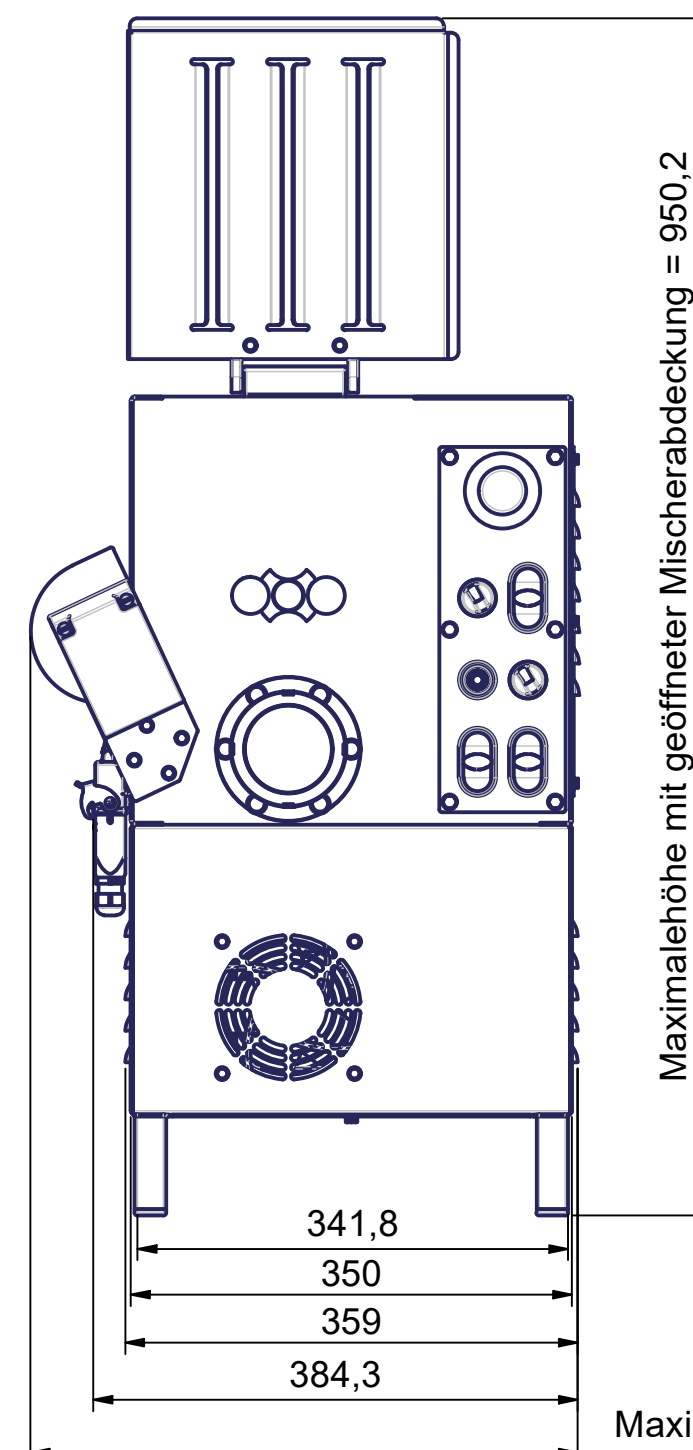


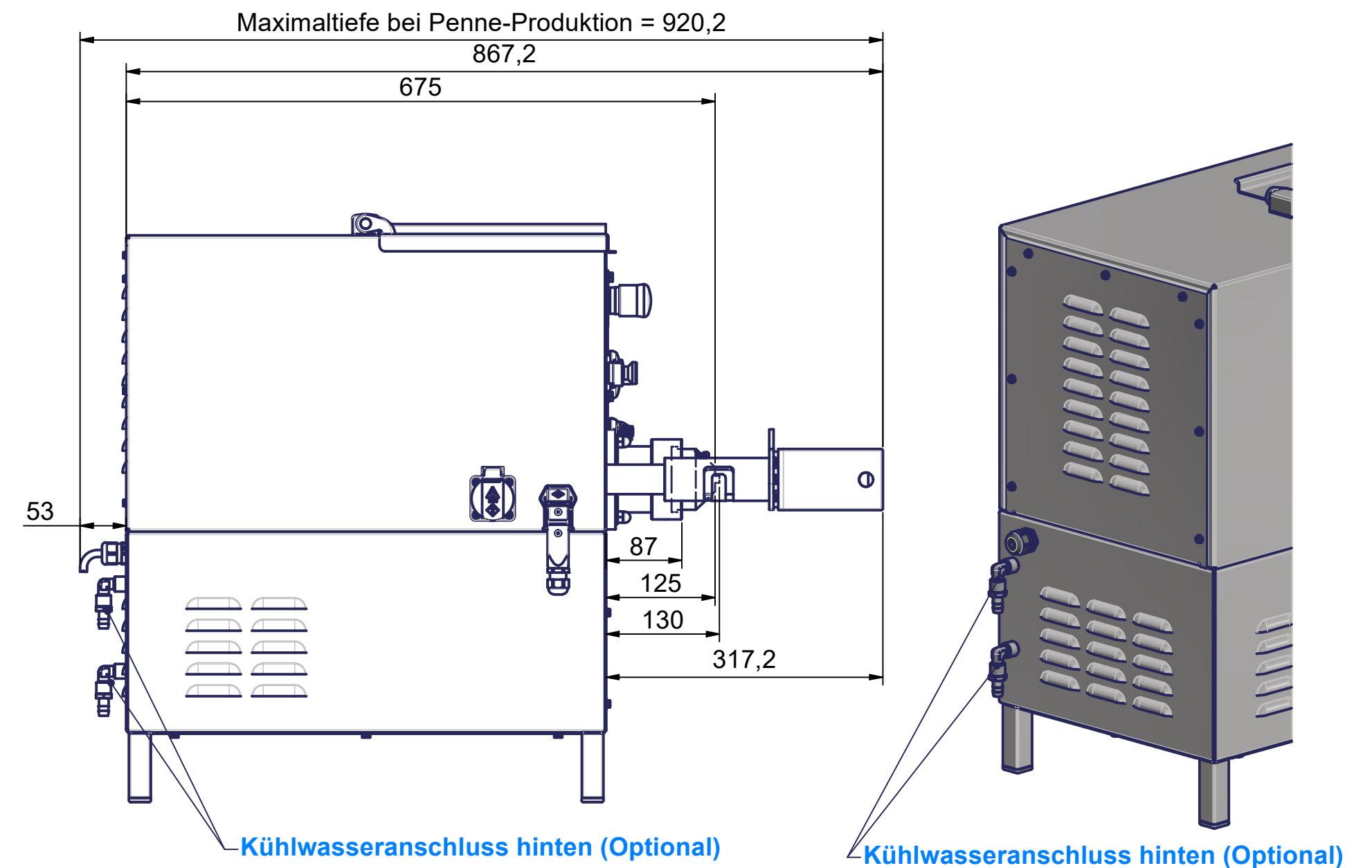
Seitenansicht Rechts
(Abschneiderstellung normale Produktion,
Anschluss für Wasserkühlung unten)



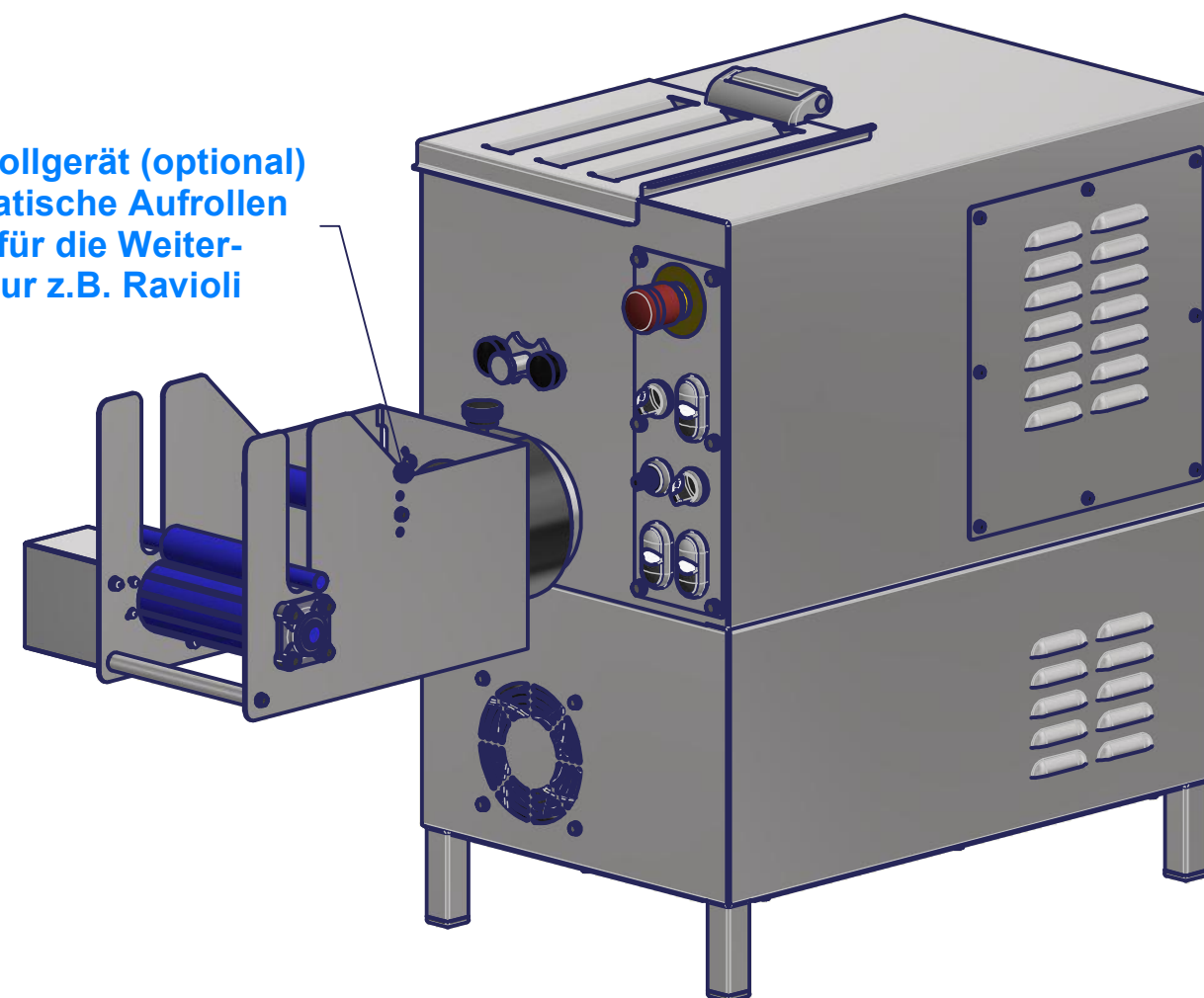
Vorderansicht
(Mischerabdeckung aufgeklappt
Abschneideeinheit geschwenkt)



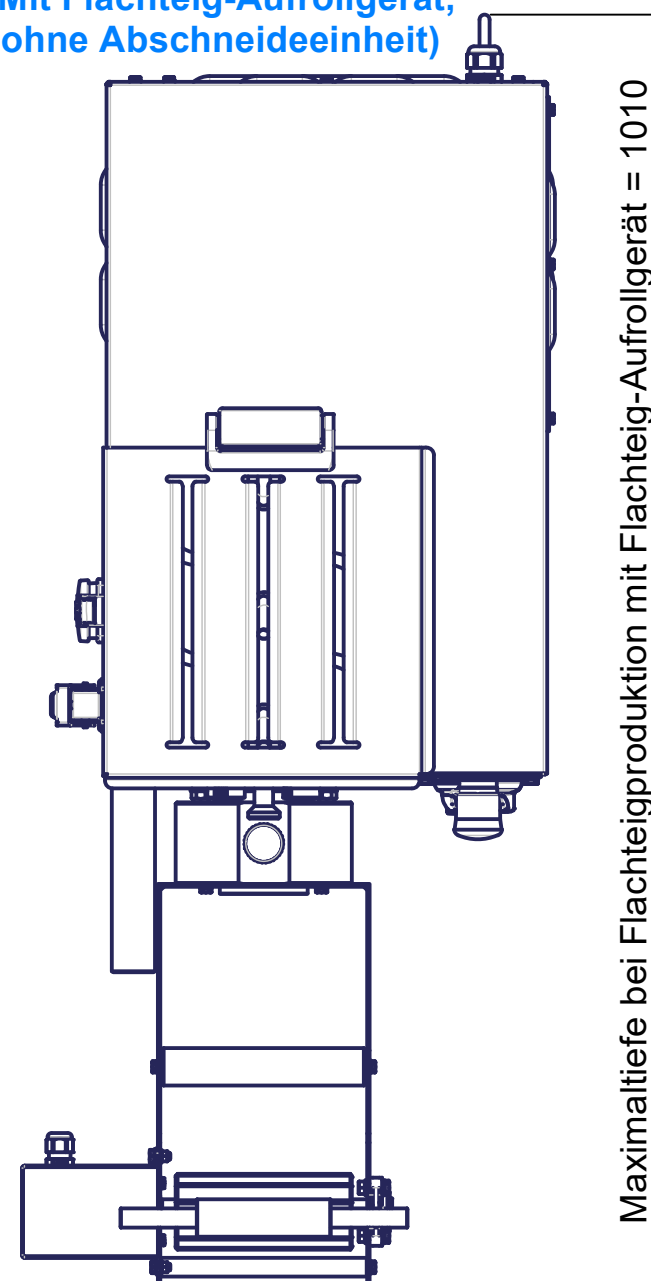
Seitenansicht Links
(Abschneiderstellung Penne Produktion,
Anschluss für Wasserkühlung hinten)



Flachteig-Aufrollgerät (optional)
für das automatische Aufrollen
von Flachteig für die Weiter-
verarbeitung zur z.B. Ravioli

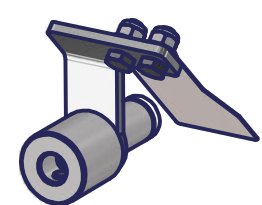


Draufsicht
(Mit Flachteig-Aufrollgerät,
ohne Abschneideeinheit)

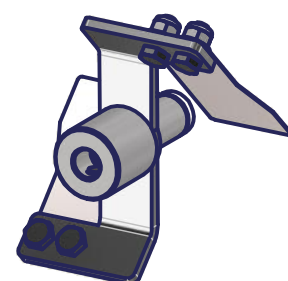


Verfügbare Abschneidemessereinheiten:

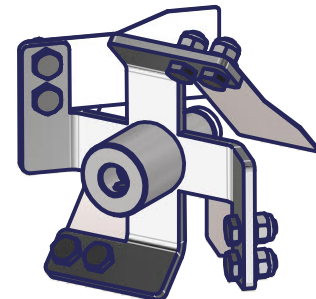
1-flüglig



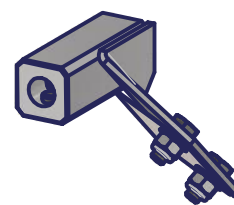
2-flüglig



4-flüglig



Penne



Sicherheitsendschalter
mit Scharnierfunktion

Not-Aus - Taster

**Potentiometer für die stufenlos
einstellbare Abschneider-
geschwindigkeit**

Abschneideeinheit

**Spannungsversorgung für
optionale Wasserkühlung**
**Spannungsversorgung für
Abschneideeinheit**

P-10-G EU-Version		Technische Änderungen und Irrtümer sowie Änderungen im Erscheinungsbild vorbehalten!	
GÖTZ GMBH		Blatt A2 S. 1 / 2	Massstab 1:6
Für diese Zeichnung behalten wir uns alle Rechte vor Alter Dollhofweg 16, D-88499 Heiligkreuztal		Einheit der eingetragenen Masse wenn nicht anders angegeben: mm 1025.1000	Änderungsstand 4.1

P-10-G EU-Version + Untergestell P-10-G mit optionalem aktiven Wasserkühler (Kühlaggregat und Förderpumpe)

P-10-G EU-Version + Untergestell P-10-G mit optionalem passiven Wasserkühler (Ausgleichsbehälter und Förderpumpe)

