

**Professionelle Teigausrollmaschine, elektrisch, mit  
Edelstahlwalzen (400 mm), dreiphasig, B 640 mm x T 350 mm  
x H 400 mm**

**Preis: 2.422,00 € + IVA**

---



**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Tirapasta

## Beschreibung

**Professionelle Teigausrollmaschine, elektrisch, mit Edelstahlwalzen (400 mm), dreiphasig, B 640 mm x T 350 mm x H 400 mm**

Die **professionelle Teigausrollmaschine** ist ideal für den Gebrauch in Pizzerien, Hotels und Gaststätten

Sie dient zum Ausrollen von Eier-, Pizza- und Fladenbrotteig.

Mithilfe des Schalters für die Walzen ist es möglich die gewünschte Teigstärke einzustellen.

Die Teigausrollmaschine ist aus **Edelstahl AISI304 und Aluminium**. Sie besitzt einen **belüfteten Motor und einen Wärmeschutz**.

Die Maschine ist einfach handzuhaben und zu reinigen.

**FOTO REIN INDIKATIV**

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 640 mm x T 350 mm x H 400 mm
<b>Leistung</b>	0,60 (0,80) kW/Hp
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V
<b>Herstellungsmaterial der Walzen</b>	Edelstahl
<b>Spannung</b>	230-400/50 Volt/Hz
<b>Gewicht</b>	53 Kg
<b>Maße der Rolle</b>	Durchmesser 55 mm, Länge 400 mm
<b>Teigschneider</b>	Ohne Teigschneider
<b>Rollenabstand</b>	0-7,5 mm
<b>Rollenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Max. Teigbreite</b>	400 mm