



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

MODELL: FSE102

Außenmaße

B 640 x T 350 x H 400 mm

2.764,00 € + IVA



 **Auf Lager verfügbar**

Außenmaße	B 640 mm x T 350 mm x H 400 mm
Maße der Rolle	Durchmesser 55 mm, Länge 400 mm
Leistung	0,60 (0,80) kW/Hp
Spannung	dreiphasig - 400 V
Spannung	230-400/50 Volt/Hz
Gewicht	53 Kg

Rollenabstand	0-7,5 mm
Max. Teigbreite	400 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Herstellungsmaterial der Walzen	aus Holz
Teigschneider	Ohne Teigschneider
Rollenmaterial	Holz

Beschreibung

Professionelle Teigausrollmaschine, elektrisch, mit Holzwalzen (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

