

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

Preis: 2.764,00 € + IVA



Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Tirapasta

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

Eigenschaften

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