

## Professioneller Mini Teigabrunder, Teiggewicht 30 - 300 g

Preis: 1.706,00 € + IVA

---



---

**Referenz:** PTM003A

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Teigportionierer und Teigabrunder

---

### Kurzbeschreibung

- Mit den Teigabrunder "**MADE IN ITALY**" von Gastrodomus wird die Zubereitungszeit von Pizza oder Brot erheblich verkürzt.
- Er besteht aus **Edelstahl** - eine Garantie für Hygiene und Sicherheit.
- Diese Maschine in **Kombination mit dem Teigportionierer** ermöglicht die Herstellung von **perfekt abgerundeten Teigkugeln mit dem gewünschten Gewicht**.
- Die teflonbeschichtete **Aluminiumschnecke** kann für eine einfachen Reinigung leicht abgenommen und danach wieder eingesetzt werden.
- Sie ist ideal für die optimale **Abrundung von Teigen mit einer Hydratation von bis zu 65/70%**.

---

### Beschreibung

#### Professioneller Mini Teigabrunder, Teiggewicht 30 - 300 g

Der professionelle Teigabrunder darf in Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien nicht fehlen, da er die Arbeit erleichtert und die Zubereitungszeit erheblich verkürzt.

Er ist ideal zum Abrunden der Teige (**30-300 g**) für Burger, Milchbrot, Pizza, Pfannkuchen und Krapfen. Es ist nicht notwendig das Zubehör zu wechseln.

Der Teigabrunder ist ausschließlich für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie konzipiert worden. Die Teigrohlinge werden **kalt gerundet**. Dadurch dass der Teig nicht erwärmt wird bleibt seine Qualität erhalten.

Die äußere Struktur besteht aus **Edelstahl, die Schnecke ist aus teflonbeschichtetem Aluminium (Teflon)**. Teflon ist ein Antihafbeschichtungsmittel. Dieses Gerät hat eine blaue Teflonbeschichtung. Der **Zylinder ist im Inneren aus Kunststoff und außen ist er aus Aluminium**. Er ist mit **Rädern** ausgestattet. Alle Komponenten entsprechen den Hygiene- und Sicherheitsstandard.

Der Teigabrunder hat eine **dreiphasige Spannung**. Da es möglich ist die Maschine auch mit einphasiger Spannung (gegen Aufpreis) zu erhalten, geben Sie bitte bei Ihrer Bestellung die gewünschte Spannung an.

Die wichtigsten Tasten, die **Start- und Stoptaste und die Notfalltaste sind sehr einfach zu bedienen**.

Der Teigabrunder ist einfach handzuhaben: Nach dem Einschalten der Maschine wird der bereits portionierte Teig einfach in die Mitte der Schnecke gegeben. Der Teig rollt sich aufgrund der natürlichen Aufwärtsbewegung der Schnecke auf und es entsteht ein Pizzateigkugel.

Der robuste Teigabrunder ist leicht zu reinigen. Es ist möglich, den Zylinder, die Schnecke, die Gummimatte unter der Schnecke und die Schale am Kugelauslauf abzumontieren.

Achtung: Der Zylinder und die Schnecke dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie durch Reinigungsmittel und Klarspüler beschädigt werden können.

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, nasse oder feuchte Teigkugeln einzulegen. Sie dürfen aber auf keinen Fall

## Kundenauftrag

bemeht werden da das Mehl die korrekte Formung der Kugeln verhindert.

Damit der Teigabrunder optimal arbeiten kann, muss der Teig eine Hydratation von mindestens 55 % bis höchsten 70 aufweisen.

Standardausstattung:

Räder (Ø 60 mm).

Zylinder (Innen: Kunststoff, Außen: Aluminium).

Aluminiumschnecke mit Teflonbeschichtung

### FOTO REIN INDIKATIV

**BEI DER BESTELLUNG KÖNNEN SIE ZWISCHEN EINER DREIPHASEN- UND EINER EINPHASEN-SPANNUNG WÄHLEN (OHNE AUFPREIS).**

---

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 390 mm x T 580 mm x H 790 mm
<b>Leistung</b>	0,37 KW
<b>Nettogewicht</b>	47 Kg
<b>Spannung</b>	dreiphasig (auf Anfrage: einphasig, gegen Aufpreis)
<b>Standardausstattung</b>	Räder (Ø 60 mm), Zylinder (Innen: Kunststoff, Außen: Aluminium), Aluminiumschnecke mit Teflonbeschichtung
<b>Teiggewicht</b>	von 30 gr bis 300 gr
<b>Stundenleistung</b>	3600 Teigkugeln (1 Teigkugel in der Sekunde)
<b>Strukturmaterial</b>	Edelstahl
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino