

Professioneller Teigabrunder, Edelstahl, Teiggewicht 30 - 300 g

MODELL: PTM002A

Außenmaße

B 390 x T 580 x H 850 mm

1.775,00 € + IVA

Produzione in 5/10 gg

Außenmaße	B 390 mm x T 580 mm x H 850 mm
Leistung	0,37 KW
Nettogewicht	47 Kg
Spannung	dreiphasig (einphasig - gegen Aufpreis)
Teiggewicht	von 30 gr bis 300 gr

Stundenleistung	ca. 3600 Teikugeln (1 pro Sekunde)
Standardausstattung	Räder (Ø 60 mm), Zylinder (Aluminium), Aluminiumschnecke mit Teflonbeschichtung
Strukturmaterial	Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Professioneller Teigabrunder, Edelstahl, 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 konzepiert 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 Antihaftbeschichtungsmittel. Dieses Gerät hat eine blaue Teflonbeschichtung. Der **Zylinder ist 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 gegen Aufpreis auch mit einphasiger Spannung zu erhalten, geben Sie bitte bei Ihrer Bestellung die gewünschte Spannung an.

Die wichtigsten Tasten, die **Start- und Stopptaste 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 sich augrund der natürlichen Aufwärtsbewegung der Schnecke auf und es entsteht ein Pizzateigkugel. Auf der Arbeitsfläche können 5 Teigbehälter für Pizzateig positioniert werden.

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.

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

Standardausstattung:
Räder (Ø 60 mm),
Zylinder (Aluminium),
Aluminiumschnecke mit Teflonbeschichtung

FOTO REIN INDIKATIV