

Teigabrunder, weiß lackierter Stahl - Teigportionierer - Untergestell, Edelstahl

Preis: 5.542,00 € + IVA



Referenz: PTM002A+PTM005A+CARRELLOINOX

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Teigportionierer und Teigabrunder

Beschreibung

Teigabrunder, weiß lackierter Stahl - Teigportionierer - Untergestell, Edelstahl

Der **professionelle Teigportionierer** ist ein unentbehrliches Hilfsmittel für Pizzerien und kleine Betriebe da er die Arbeit erleichtert und die Zubereitungszeiten erheblich verkürzt. Zusammen mit dem **Teigabrunder** ist er das perfekte Werkzeug, um schnell und automatisch runde Teigportionen aus Brot- oder Pizzateig (**max.300 g**) herzustellen.

Der Teigportionierer hat eine **Teigkapazität von 30 kg und eine maximale Abweichung von etwa 5 g** vom gewünschten Gewicht. Er ist ausschließlich für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie konzipiert worden. Dadurch dass der Teig kalt bearbeitet und nicht erwärmt wird bleibt seine Qualität erhalten.

Die **äußere Struktur ist aus Edelstahl**, während die **inneren beweglichen Teile aus Aluminium** bestehen. Alle Komponenten entsprechen den Hygiene- und Sicherheitsstandard.

Der Teigportionierer ist einfach handzuhaben: Startet man den Teigportionierer, wird der Teig durch eine Förderschnecke herausgedrückt. Sobald der Teig das Paddel berührt, wird ein Kontakt ausgelöst und das Messer schneidet den Teig ab.

Man kann das gewünschte Gewicht der Teigkugeln durch Einsatz des entsprechenden Trichters einstellen. An der Unterseite des Trichters befindet sich eine Ringmutter. Das Abschrauben dieser Ringmutter ermöglicht den Zugang zur Reduzierhülse. Hier können Sie das gewünschte Gewicht durch Verändern des Trichters einstellen. Im Lieferumfang sind **5 Trichter (Ø 40, 45, 50, 55, 60 mm)** enthalten.

Der robuste Teigportionierer ist leicht zu reinigen. Dank der praktischen Räder aus Kunststoff ist es möglich den Auslauftrichter abzumontieren um an die auszutauschenden Reduzierhülsen zu gelangen. Bei ordnungsgemäßer Reinigung ist keine besondere Wartung der Maschine erforderlich.

Unterhalb des Teigportionierers der auf einem Untergestell aus Edelstahl steht, befindet sich der Teigabrunder.

Die **äußere Struktur des Teigabrunder besteht aus weiß lackiertem Stahl und die Schnecke ist aus teflonbeschichtetem Aluminium (Teflon)**. Teflon ist ein Antihafbeschichtungsmittel. 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 besitzt eine **Ein/Aus-Schalttaste und eine Notfalltaste**. Er ist sehr einfach zu bedienen. Nach dem Einschalten der Maschine wird der bereits portionierte Teig einfach in die Mitte der Schnecke eingeführt, der sich durch die natürliche Aufwärtsbewegung der Schnecke aufrollt und es entsteht eine Teigkugel. Auf der Werkbank können bis zu 5 Teigbehälter für Pizzateig positioniert werden.

Es ist außerdem sehr robust und gleichzeitig 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 auf keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie durch Reinigungsmittel und Klarspüler beschädigt werden können.

Kundenauftrag

Damit der Teigabrunder optimal arbeiten kann, muss die Hydratation des Teiges mindestens 55 % und höchstens 65 % - 70 % betragen.

Standardausstattung:

5 Trichter mit Ø 40, 45, 50, 55, 60 mm.

Untergestell aus Edelstahl mit Räder

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	Teigportionierer : B 500 mm x T 840 mm x H 540 mm, Untergestell : B 550 mm x T 550 mm x H 850 mm, Teigabrunder : B 390 mm x T 580 mm x H 850 mm
Leistung	Teigportionierer: 0,93 KW; Teigabrunder: 0,37 KW
Nettogewicht	Teigportionierer: 74 Kg; Teigabrunder: 47 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	5 Trichter - Durchmesser: 40, 45, 50, 55, 60 mm, carrello inox con ruote.
Teiggewicht	von 30 gr bis 300 gr
Fassungsvermögen	30/300 Kg Teig
Strukturmaterial	Edelstahl

Erstellt am 22/04/2026