

## Teigausrollmaschine 4000



- ▶ 2 Teigrollen
  - ✓ Kunststoff
  - ✓ Rollenlänge: 400 mm
- ▶ Teigdurchmesser
  - ✓ 260 bis 400 mm
- ▶ Einfache Einstellung der Teigstärke
  - ✓ 0,5 bis 4 mm
- ▶ Teiggewicht
  - ✓ 80 bis 700 g
- ▶ Teigführungsarm
- ▶ Stabiler Stand durch große Standfüße

### Beschreibung

Für ein perfektes Ergebnis bei minimalem Arbeits- und Zeitaufwand – mit der Teigausrollmaschine gelangen Teige mit einem Durchmesser von bis zu 400 mm im Handumdrehen. Die vielseitige Produktion von Flammkuchen-, über Pizza- bis hin zu Fladenbrotteig ist ganz einfach über die Teigstärkeneinstellung der beiden Teigrollen möglich.

### Features

• Anschlusswert:	0,37 kW   230 V   50 Hz
• Material:	Edelstahl
• Wichtiger Hinweis:	-
• Teigdurchmesser bis max.:	400 mm
• Rollenlänge:	400 mm
• Teigstärkeneinstellung:	0,5 mm bis 4 mm
• Teiggewicht von:	80 g
• Teiggewicht bis:	700 g
• Material Teigrollen:	Kunststoff
• Anzahl Teigrollen:	2
• Teigführungsarm:	Ja
• Teigdurchmesser von:	260 mm
• Maße:	B 540 x T 470 x H 810 mm
• Gewicht:	31,2 kg