Datenblatt zu Teigformgerät - Halbautomat

Dounts, Krapfen und vieles mehr



Produktbeschreibung

Das Teigformgerät, ein wesentlicher Bestandteil der Quarkperlen-Backstation, überzeugt durch seine robuste Konstruktion aus langlebigem Aluguss und Edelstahl und bietet somit höchste Stabilität und Zuverlässigkeit im Einsatz. Ausgestattet mit einem großzügigen Teigbehälter, ist es optimal für die Produktion großer Mengen geeignet. Die einfache Handhabung ermöglicht eine schnelle, mühelose Portionierung und reduziert den Kraftaufwand im Vergleich zur manuellen Arbeit erheblich. Dank der vielseitigen Verwendbarkeit des Teigformgeräts lassen sich verschiedene Produkte effizient zubereiten, darunter Donuts, Krapfen, herzhafte Teigringe, Kartoffelbällchen, vegane Spezialitäten, Quarkbällchen und die beliebten Quark-Perlen. Das Gerät ist mit einem Stößel im Lieferumfang ausgestattet. Weitere Stößel können bei Bedarf nachbestellt werden, um eine Vielzahl an Formen und Größen für verschiedene Teigwaren zu realisieren. Dieses Teigformgerät ist die ideale Lösung für alle, die ihre Produktion optimieren und eine flexible Vielfalt an Backwaren anbieten möchten. Die Lieferung erfolgt mit einem soliden Standfuß. Optional kann eine Wandhalterung geliefert werden.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Produktionskapazität in Portionen je 100g/h:	100
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	300 mm
Breite:	400 mm
Höhe:	800 mm
Gewicht	15 kg

Zum Artikel: II004