Datenblatt zu Teigausrollmaschine IGF 2300/L40P



Produktbeschreibung

Die Edelstahl Pizza Ausrollmaschine 2300/L40P ist das ideale Werkzeug für die professionelle Zubereitung von Pizzen in jeder gewünschten Form. Diese hochwertige Ausrollmaschine bietet fortschrittliche Funktionen, um den Ausrollprozess zu optimieren und qualitativ hochwertige Ergebnisse zu erzielen. Ausgestattet mit zwei Paaren verstellbarer Walzen, ermöglicht die Pizza Ausrollmaschine das mühelose Ausrollen von Teig für rechteckige oder runde Pizzen. Die parallel angeordneten Walzen erlauben maximale Flexibilität bei der Formgebung Ihrer Pizzen. Die IGF-Pizza Ausrollmaschine arbeitet im Kaltbetrieb, was bedeutet, dass die Eigenschaften Ihres Teigs unverändert bleiben. Diese Technologie bewahrt die Qualität Ihres Teigs und ermöglicht gleichbleibend exzellente Ergebnisse. Mit dieser Maschine sparen Sie Zeit und benötigen kein spezielles Fachpersonal, um perfekte Pizzaböden herzustellen. Die Ausrollmaschine verfügt über ein einfaches Teigeintrittssystem an den unteren Walzen durch eine Leerlaufwalze. Dies ermöglicht eine reibungslose Teigeingabe und gleichmäßige Verarbeitung. Der Rollenschutz gewährleistet sicheres Arbeiten und schützt vor Verletzungen. Besonders langlebig sind die speziellen harzgegossenen, unverzahnten Getriebezahnräder, die eine hohe Lebensdauer sicherstellen. Die gesamte Struktur der Maschine besteht aus Edelstahl, was nicht nur für Stabilität, sondern auch für eine einfache Reinigung sorgt. Die Edelstahl Pizza Ausrollmaschine 2300/L40P ermöglicht es Ihnen, Pizzateige in der gewünschten Dicke auszurollen, mit einer maximalen Rollenöffnung von 4,5 mm. Diese Maschine ist das ideale Werkzeug, um Zeit zu sparen und gleichzeitig perfekte Pizzaböden mit konsistenter Qualität herzustellen. Erleben Sie die Präzision und Effizienz dieser Ausrollmaschine und steigern Sie die Qualität Ihrer Pizzaproduktion.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Sauna, Wellness 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.
Hersteller:	IGF Teigverarbeitung
Gewicht	37 kg

Zum Artikel: IGF2300_L40P