Datenblatt zu Teigausrollmaschine mit zwei Rollen und 300mm Arbeitsbreite

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Der elektrische Teigroller von HENDI aus Edelstahl ist ein unverzichtbares Werkzeug für die professionelle Küche. Ausgestattet mit zwei einstellbaren Rollensätzen, garantiert er eine gleichmäßige Teigstärke für perfekte Ergebnisse. Ein separater Rollenschutz sorgt für eine sichere und einfache Bedienung. Mit diesem robusten Gerät können Teigscheiben mit einem Durchmesser von 14 bis 30 cm mühelos erstellt werden. Durch ihr stolzes Gewicht von 28 kg überzeugt diese Teigausrollmaschine hinsichtlich einer langlebigen Bauweise. Ideal beispielsweise für Pizzerien, die auf runde Teiglinge angewiesen sind. Diese Bauart ist nicht geeignet, um beispielsweise Teigstreifen für Schmalzkuchen, Muzenmandel und Co. herzustellen. Dazu wird ein Teigausroller mit zwei parallelen Rollenwalzen benötigt oder aber das Hendigerät mit einer Walze.

Produkteigenschaften

Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	500 mm
Breite:	740 mm
Höhe:	530 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.25 kW

Datenblatt zu Teigausrollmaschine mit zwei Rollen und 300mm Arbeitsbreite

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

Zum Artikel: HEN226629