

# 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

<b>Farbe:</b>	Edelstahl
<b>Hersteller:</b>	Hendi Gastroausstattung
<b>Einsatzbereich - für welche Branche:</b>	Indoorspielplatz etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
<b>Garantiezeiten:</b>	24 Monate Vollgarantie
<b>Funktionsweise:</b>	Elektro 230V
<b>Länge:</b>	375 mm
<b>Breite:</b>	475 mm
<b>Höhe:</b>	684 mm
<b>Spannung</b>	230 V
<b>Leistungsaufnahme</b>	0.25 kW

# Datenblatt zu Teigausrollmaschine mit zwei Rollen und 300mm Arbeitsbreite



Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

[Zum Artikel: HEN226629](#)