Datenblatt zu Teigausrollmaschine mit zwei Rollen und 400mm Arbeitsbreite

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Der elektrische Teigroller von HENDI in der größeren Version mit 40 cm Arbeitsbreite ist ein unverzichtbares Werkzeug für die professionelle Küche. Gefertigt aus robustem Edelstahl, bietet dieses Gerät noch mehr Kapazität und Effizienz, ideal für größere Teigmengen. Mit zwei einstellbaren Rollensätzen sorgt der Teigroller für eine gleichmäßige Teigstärke und perfekte Ergebnisse, insbesondere bei Pizzen oder runden Teiglingen. Der separate Rollenschutz gewährleistet eine sichere und einfache Handhabung. Mit dieser leistungsstarken Maschine lassen sich Teigscheiben mit einem Durchmesser von 26 bis 40 cm mühelos herstellen. Das Gerät überzeugt durch sein stolzes Gewicht von 37 kg, was für eine besonders langlebige Bauweise sorgt. Es ist die perfekte Lösung für Pizzerien, die auf gleichbleibend hohe Qualität angewiesen sind. Für die Herstellung von Teigstreifen wie bei Schmalzkuchen oder Muzenmandeln ist jedoch ein Teigausroller mit zwei parallelen Walzen besser geeignet, oder Sie greifen auf das HENDI-Gerät mit einer Walze zurück.

Datenblatt zu Teigausrollmaschine mit zwei Rollen und 400mm Arbeitsbreite

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

Produkteigenschaften

Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	560 mm
Breite:	870 mm
Höhe:	650 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.25 kW

Zum Artikel: HEN226636