Datenblatt zu HENDI Teigausrollmaschine Touch and Go 400 mit Parallelwalzen

24 Monate Vollgarantie inklusive! Für Blechpizza und Schmalzkuchen



Produktbeschreibung

Gleichmäßige Teigbahnen statt mühsamer Handarbeit

Ob Blechpizza, Schmalzkuchen, Baumstriezel oder Muzenmandeln: Eine gleichmäßig ausgerollte Teigbahn erleichtert die weitere Verarbeitung. Wer regelmäßig größere Mengen vorbereitet, möchte nicht jeden Teigballen aufwendig mit dem Nudelholz bearbeiten.

Die **HENDI Teigausrollmaschine Touch and Go 400, Artikelnummer 220368**, übernimmt diesen Arbeitsschritt mit **zwei parallel angeordneten, separat einstellbaren Walzenpaaren**. Die erste Walzenstufe formt den vorbereiteten Teigling flacher, die zweite bringt ihn auf die gewünschte Stärke.

Gerade für Betriebe der Erlebnisgastronomie, Schausteller, Snackanbieter und gastronomische Produktionsküchen ist diese Bauart interessant: Sie unterstützt die Herstellung länglicher Teigbahnen, die anschließend zugeschnitten, ausgestochen, auf Bleche gelegt oder zu Spezialitäten weiterverarbeitet werden.

Bei EmK erhalten Sie diese Teigausrollmaschine mit 24 Monaten Vollgarantie inklusive.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **Parallelwalzen für längliche Teigbahnen:** Eine passende Bauart für Blechpizza und zahlreiche süße oder herzhafte Teigspezialitäten.
- **Zwei separat einstellbare Walzenstufen:** Vorwalzen und Fertigwalzen lassen sich auf das gewünschte Ergebnis abstimmen.
- **Automatischer Start beim Einlegen des Teigs:** Die Touch-and-Go-Funktion reduziert zusätzliche Bedienhandgriffe.
- **Wiederholbare Vorbereitung:** Definierte Teigportionen und passende Einstellungen unterstützen eine gleichmäßige Teigstärke.
- **Beratung und Absicherung durch EmK:** Unterstützung bei der Geräteauswahl, 7-Tage-Service und 24 Monate Vollgarantie.

Parallelwalzen: besonders interessant für lange Teigbahnen

Nicht jede Teigausrollmaschine mit zwei Walzenstufen arbeitet nach demselben Prinzip. Für die Geräteauswahl ist deshalb entscheidend, **wie die Walzen angeordnet sind und welche Teigform Sie benötigen**.

Bei der HENDI 220368 liegen die beiden Walzenpaare parallel zueinander. Der Teig wird nacheinander in derselben Ausrollrichtung bearbeitet. Das ist besonders interessant, wenn längliche Teigstücke oder Teigbahnen entstehen sollen.

Maschinen mit schräg angeordneter oberer Walzenstufe und einer Einrichtung zum Drehen des Teiglings sind dagegen stärker auf die Vorbereitung runder Pizzaböden ausgerichtet.

Der Touch and Go 400 ist deshalb unsere Empfehlung, wenn Teigbahnen und vielseitige Weiterverarbeitung im Vordergrund stehen – nicht die möglichst automatische Rundformung einer klassischen Pizza.

Runde Böden sind damit nicht grundsätzlich ausgeschlossen. Dafür muss der Teig zwischen den Arbeitsschritten entsprechend gedreht und gegebenenfalls von Hand nachgeformt werden. Die Maschine erzeugt zudem keine unbegrenzte Endlosbahn: Verarbeitet werden geeignete, vorportionierte Teigstücke.

Reicht eine Walzenstufe aus – oder sind zwei besser?

Das hängt von Ihrem Produkt und dem gewünschten Arbeitsablauf ab.

Datenblatt zu HENDI Teigausrollmaschine Touch and Go 400 mit Parallelwalzen

24 Monate Vollgarantie inklusive! Für Blechpizza und Schmalzkuchen

Für die Vorbereitung von **Langos oder süddeutschen Ausgezogenen** kann eine Teigausrollmaschine mit einer Walzenstufe ausreichen. Der Teigling wird vorgeformt und anschließend entsprechend der jeweiligen Spezialität weiterbearbeitet.

Bei länglichen Teigbahnen bietet die zweistufige Verarbeitung einen praktischen Vorteil: **Die erste Stufe reduziert die Ausgangsdicke, die zweite übernimmt die weitere Ausformung auf die gewünschte Stärke.** Der Teig muss dadurch nicht in einem einzigen Schritt vom kräftigen Teigballen zur dünnen Bahn werden.

Im üblichen Sprachgebrauch ist häufig von einer Maschine mit „einer Rolle“ oder „zwei Rollen“ die Rede. Technisch handelt es sich bei diesem HENDI-Modell um **zwei Walzenpaare beziehungsweise zwei Walzenstufen**.

Beide Walzenstufen individuell einstellen

Bei der HENDI Teigausrollmaschine lassen sich **beide Walzenpaare separat einstellen**. So können Sie die Vorwalzung und die abschließende Teigstärke aufeinander abstimmen.

Das ist wichtig, weil unterschiedliche Produkte unterschiedliche Anforderungen stellen. Eine Teigbahn zum Zuschneiden von Schmalzkuchen benötigt möglicherweise eine andere Stärke als ein Boden für Blechpizza oder eine Bahn, aus der Baumstriezel-Streifen geschnitten werden.

Für wiederholbare Ergebnisse sollten neben den Walzeneinstellungen auch Portionsgewicht, Teigbeschaffenheit und Teigruhe möglichst gleich bleiben. Die passende Einstellung entwickeln Sie für Ihre konkrete Rezeptur und übernehmen sie anschließend als Arbeitsvorgabe für Ihr Team.

Die Maschine erleichtert die gleichmäßige Vorbereitung – die Abstimmung auf Ihren Teig bleibt entscheidend.

Vielseitig einsetzbar: von Blechpizza bis Baumstriezel

Blechpizza vorbereiten

Für Blechpizza werden keine perfekt runden Teigscheiben benötigt. Hier ist eine längliche, gleichmäßig starke Teigfläche eine praktische Ausgangsbasis.

Die Parallelwalzen unterstützen diese Vorbereitung. Anschließend wird der Teig auf das vorgesehene Blech gelegt und bei Bedarf bis in die Ecken ausgeformt. Blechgröße, Portionsgewicht und gewünschte Bodenstärke sollten aufeinander abgestimmt sein.

Schmalzkuchen rationell zuschneiden

Bei Schmalzkuchen erleichtert eine gleichmäßig ausgerollte Teigbahn das anschließende Schneiden in Streifen und Stücke. Eine einheitliche Ausgangsstärke hilft dabei, vergleichbare Teiglinge für die weitere Verarbeitung vorzubereiten.

Die Teigausrollmaschine übernimmt das Ausrollen; das Zuschneiden und Frittieren erfolgen mit den dafür vorgesehenen Arbeitsmitteln.

Teigstreifen für Baumstriezel herstellen

Bei der Baumstriezel-Herstellung werden Teigstreifen benötigt, die anschließend auf die Backwalzen gewickelt werden.

Der HENDI Touch and Go 400 kann die dafür benötigten Teigbahnen vorbereiten. Daraus schneiden Sie die Streifen in der gewünschten Breite. Die passende Teigstärke richtet sich nach Rezeptur, Wickeltechnik und gewünschtem Ergebnis.

Muzenmandeln und weitere ausgestochene Spezialitäten vorbereiten

Auch für **Muzenmandeln, häufig als Mutzenmandeln bezeichnet**, und andere Spezialitäten aus ausgerolltem Teig kann die Maschine eine wertvolle Vorbereitungshilfe sein.

Voraussetzung ist eine Rezeptur mit geeigneter Konsistenz. Aus der vorbereiteten Teigfläche werden die Stücke anschließend ausgestochen oder geschnitten. Die Maschine ist damit ein Teigausroller, aber kein automatischer Portionierer oder Ausstecher.

Touch and Go: Der Teig startet die Walzen

Die automatische Startfunktion erleichtert den Arbeitsablauf: Bei eingeschaltetem, betriebsbereitem Gerät werden die Walzen aktiviert, sobald die vorbereitete Teigportion in den vorgesehenen Einlauf gelangt.

Die Laufzeit lässt sich über einen **Timer von 10 bis 35 Sekunden in 5-Sekunden-Schritten** einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt die Walzenbewegung automatisch. Über die Stopptaste kann sie auch vorher beendet werden.

Der Timer steuert die Laufzeit der Maschine. Er ist keine pauschale Zusage, dass jede Rezeptur oder jede Portion innerhalb derselben Zeit fertig ausgerollt ist.

Die vorhandenen Walzenschutzvorrichtungen müssen während des Betriebs montiert bleiben. Hände, Kleidung und lange Haare sind von den beweglichen Teilen fernzuhalten. Auch eine einfach bedienbare Maschine erfordert eine fachgerechte Einweisung.

Welche Teige lassen sich verarbeiten?

Entscheidend ist nicht allein der Name des Gebäcks, sondern die Beschaffenheit des Teigs. Geeignet sind ausrollfähige Teige, die sich kontrolliert durch die Walzen führen lassen.

Sehr weiche, stark klebende oder unzureichend entspannte Teige können zusätzliche Aufmerksamkeit erfordern. Auch die Ausgangsdicke und die Größe der Portion müssen zur Maschine passen.

Unser Praxistipp: Arbeiten Sie mit festgelegten Portionsgewichten und einer erprobten Teigführung. Stimmen Sie Teigruhe, Verarbeitungstemperatur, sparsame Bemehlung und Walzeneinstellungen aufeinander ab. Das erleichtert die Einarbeitung und unterstützt gleichmäßige Ergebnisse.

Die Maschine dient der Teigvorbereitung. Sie knetet, backt oder regeneriert nicht.

Datenblatt zu HENDI Teigausrollmaschine Touch and Go 400 mit Parallelwalzen

24 Monate Vollgarantie inklusive! Für Blechpizza und Schmalzkuchen

Reinigung: Mehlreste entfernen und die Mechanik vor Wasser schützen

Eine regelmäßige, materialgerechte Reinigung ist wichtig für Hygiene und zuverlässige Funktion.

Vor jeder Reinigung die Maschine ausschalten, den Netzstecker ziehen und den vollständigen Stillstand abwarten. Lose Mehl- und Teigreste zunächst mit einer geeigneten Bürste vorsichtig und möglichst staubarm entfernen.

Wasser darf nicht in Walzenführungen, Lagerungen, Antrieb oder elektrische Bauteile gelangen. Werden Mehlreste dort durchfeuchtet und trocknen anschließend an, können hartnäckige Ablagerungen entstehen.

Für die dafür vorgesehenen Oberflächen beschreibt die Bedienungsanleitung eine anschließende Reinigung mit einem **nur leicht angefeuchteten Tuch und milder Reinigungslösung**. Danach müssen die gereinigten Bereiche vollständig getrocknet werden. Das ist ausdrücklich etwas anderes als eine nasse Reinigung der Mechanik.

Nicht abspritzen, nicht eintauchen und keinen Dampfreiniger verwenden. Die Bauteile sind nicht spülmaschinengeeignet. Auf das Abblasen von Mehlresten mit Druckluft sollte verzichtet werden, um keine unnötige Staubbelastung zu erzeugen.

Maßgeblich bleiben die Reinigungs- und Wartungsvorgaben der zum Gerät gehörenden Bedienungsanleitung.

Technische Daten

Merkmal	Ausführung
Hersteller	HENDI
Hersteller-Artikelnummer	220368
Modellbezeichnung	Touch and Go 400
Weitere Herstellerbezeichnung	Teigroller, elektrisch 400 / Touch&Roll
Gerätetyp	Elektrische Teigausrollmaschine
Bauform	Tischgerät
Walzensystem	Zwei parallel angeordnete Walzenpaare
Einstellung	Beide Walzenstufen separat einstellbar
Einstellbereich der Teigdicke laut Hersteller	0–5 mm
Angegebenes Teigportionsgewicht	220–900 g
Angegebener Teigdurchmesser bei entsprechender Formung	260–400 mm
Startfunktion	Automatischer Start beim Einlegen des Teigs
Timer	10–35 Sekunden, in 5-Sekunden-Schritten
Elektrischer Anschluss	230 V
Anschlussleistung	250 W
Materialien	Edelstahl und HDPE-Kunststoff
Walzenschutz	Separate Schutzabdeckungen
Außenmaße B × T × H	585 × 435 × 715 mm
Nettogewicht	Ca. 37,3 kg
Einsatzbereich	Gewerbliche Teigvorbereitung im Innenbereich
Garantie bei EmK	24 Monate Vollgarantie inklusive

Der Herstellerbereich von 0–5 mm beschreibt die Einstellmöglichkeit; eine Teigbahn mit tatsächlich null Millimetern Stärke ist damit selbstverständlich nicht gemeint. Die praktisch erreichbare Stärke hängt auch von Rezeptur und Teigverhalten ab. Bei länglichen Teigbahnen ergeben sich Länge und Breite zusätzlich aus Portionierung und Verarbeitung.

EmK: die passende Maschine für Ihr Produkt

Nicht jede Teigausrollmaschine passt zu jeder Spezialität. Entscheidend ist, ob Sie vor allem runde Böden, einzelne vorgeformte Teiglinge oder längliche Teigbahnen benötigen.

EmK unterstützt Sie bei der Auswahl der passenden Bauart und bei Fragen zur Anwendung, Reinigung und Ersatzteilversorgung. Unser **7-Tage-Service, auch an Sonn- und Feiertagen**, ergänzt die Beratung.

Für diesen Artikel erhalten Sie **24 Monate Vollgarantie gemäß den vereinbarten Garantiebedingungen**. Zur Finanzierung stehen Ihnen **Zielkauf, Mietkauf und Leasing** nach individuellem Angebot und entsprechender Finanzierungsprüfung zur Verfügung.

Sie möchten Teigbahnen für Blechpizza, Schmalzkuchen, Baumstriezel oder Muzenmandeln gleichmäßiger und mit weniger Handarbeit vorbereiten? Lassen Sie sich von EmK zur HENDI Teigausrollmaschine Touch and Go 400 beraten.

Häufige Fragen zur HENDI Teigausrollmaschine 220368

Welche Teigausrollmaschine eignet sich für längliche Teigbahnen?

Für diesen Zweck ist eine Maschine mit parallel angeordneten Walzenstufen besonders interessant. Die HENDI 220368 bearbeitet den Teig in zwei aufeinanderfolgenden Stufen und eignet sich damit als Vorbereitungshilfe für Blechpizza und verschiedene Teigspezialitäten.

Datenblatt zu HENDI Teigausrollmaschine Touch and Go 400 mit Parallelwalzen

24 Monate Vollgarantie inklusive! Für Blechpizza und Schmalzkuchen

Reicht nicht eine Walzenstufe aus?

Das kann ausreichen, beispielsweise zum Vorformen von Langos oder Ausgezogenen. Zwei Stufen sind besonders dann praktisch, wenn ein kräftigerer Teigling zunächst vorgewalzt und anschließend zu einer gleichmäßigen Teigbahn weiterverarbeitet werden soll.

Kann ich beide Walzenpaare einstellen?

Ja. Beide Walzenstufen lassen sich separat einstellen. Dadurch können Vorwalzung und gewünschte Endstärke aufeinander abgestimmt werden.

Ist das die richtige Maschine für automatisch runde Pizzaböden?

Die Parallelwalzen sind nicht auf eine automatische Drehung und Rundformung des Teiglings ausgelegt. Runde Böden sind mit entsprechender manueller Führung und Nachformung möglich. Für einen überwiegend auf runde Pizza ausgerichteten Betrieb kann eine andere Walzenanordnung zweckmäßiger sein.

Warum klebt der Teig oder zieht sich nach dem Ausrollen wieder zusammen?

Die Ursache liegt nicht zwingend an der Maschine. Prüfen Sie insbesondere Teigruhe, Verarbeitungstemperatur, Rezeptur und Walzeneinstellung. Eine geeignete Teigführung und sparsame Bemehlung helfen, einen gleichmäßigen Arbeitsablauf zu entwickeln. Festsitzende Teigreste nur bei ausgeschalteter und vom Stromnetz getrennter Maschine entfernen.

Darf ich die Teigausrollmaschine nass reinigen?

Nicht abspritzen, eintauchen oder Wasser in die Mechanik gelangen lassen. Mehl- und Teigreste zunächst vorsichtig abbürsten. Die dafür vorgesehenen Oberflächen anschließend entsprechend der Bedienungsanleitung leicht feucht reinigen und vollständig trocknen.

Erhalte ich bei EmK auch auf andere HENDI-Artikel zwei Jahre Garantie?

Ja. Bei EmK erhalten Sie auf HENDI-Artikel zwei Jahre Garantie gemäß den jeweils vereinbarten Bedingungen. Bei dieser Teigausrollmaschine sind **24 Monate Vollgarantie inklusive**.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Trend-Gastronomie, Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Produktbereich:	Ausgezogene, Langos, Pizza, Schmalzkuchen, Muzenmandeln
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Funktionsweise:	Elektro 230V
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.25 kW
Gewicht	37.29 kg

Zum Artikel: HEN220368