

FIMAR Teigausroller FI 32N für runde Pizzen bis Ø 320mm

FIMAR Teigausroller FI 32N für runde Pizzen bis Ø 320mm

Teigausroller sind die idealen Helfer zum Ausrollen von Teig für Pizza, Brot, Fladenbrot (Piada), Focacce, Quiche etc.. Die Maschine dient zur Kaltbearbeitung des Teigs und verändert daher seine Eigenschaften nicht. Die Teigstärke kann beliebig eingestellt werden.

Ausführung:

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Mikroschalter oben
- mit geneigten Rollen oben und Teigwippe
- Einstellbare Teigstärke: 0,3mm bis 5,5mm
- für Pizzateige bis Ø 320 mm
- Leistung: 0,37 kW
- Spannung: 230 V / 50 Hz
- Maße (BxTxH): 590 x 510 x 630/700mm
- Gewicht: 36 kg

Preis per Vorauskasse: 1 009.00 EUR zzgl. MwSt.