

FIMAR Teigausroller FI 42N für runde Pizzen bis Ø 420mm

FIMAR Teigausroller FI 42N für runde Pizzen bis Ø 420mm

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 420 mm
- Leistung: 0,37 kW
- Spannung : 230 V / 50 Hz
- Maße (BxTxH): 590 x 510 x 760/820mm
- Gewicht: 44 kg

Preis per Vorkasse: **1 089.00 EUR** zzgl. MwSt.

