



- ▶ Teigdurchmesser max.: 400 mm
- ▶ Teigstärke: 0,3 bis 5,5 mm

Die robuste Ausführung der Maschine ermöglicht kalte Teigverarbeitung bei hoher Geschwindigkeit, die Eigenschaft des Teiges bleibt erhalten.

- ✓ Durchmesser und Dicke des Teiges sind regulierbar
- ✓ Hervorragend geeignet zum Formen von Pizzen, Fladen, Broten usw.

- Anschlusswert: 0,37 kW | 230 V | 50 Hz
- Teigdurchmesser bis max.: 400 mm
- Rollenlänge: 420 mm
- Teigstärkeneinstellung: 0,3 mm bis 5,5 mm
- Teiggewicht von: 210 g
- Teiggewicht bis: 700 g
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 590 x T 510 x H 775 mm
- Gewicht: 44 kg