



- ▶ 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