

DITO SAMA

Teigausroll-/Teilmaschinen **Manuelle Tisch-**Teigausrollmaschine - 400 mm breit

Technisches Datenblatt ARTIKEL #
MODELL #
NAME #
SIS #
AIA #



Hauptmerkmale

- Manuelle Teigausrollmaschine für kleine Betriebe.
- Zum Ausrollen von Teig für Bäckereien, Pizzerien, Pastashops.
- 400 mm Arbeitsbreite.

Konstruktion

- · Für Tischaufstellung.
- Zylinder mit 60 mm \emptyset können für 0,1 bis 27 mm Ausrolldicke eingestellt werden.
- · Abnehmbare, schräge Edelstahlklappen.
- Teflon beschichteter Stahlzylinder, 60 mm Durchmesser, mit Anti-Haft-Beschichtung, Stärke verstellbar von 0,1 - 34 mm.

601549 (DLMP400)

Manuelle Tisch-Teigausrollmaschine mit 400 mm Bandbreite

Kurzbeschreibung

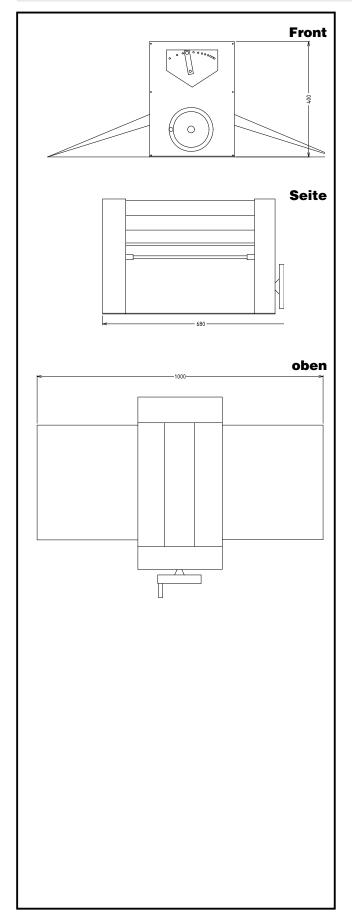
Artikel Nr.

Tisch- Teigwalzwerk mit Teflon beschichteten Stahlwalzen. Für das manuelle ausrollen von Teigen. Geeignet auch für Blätterteige. Mit abnehmbaren Edelstahlbahnen, welche einfach gereinigt werden können.

Gene	hmig	ung:



Teigausroll-/Teilmaschinen Manuelle Tisch-Teigausrollmaschine - 400 mm breit



Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:

601549 (DLMP400) 1000 mm
Außenabmessungen, Höhe: 400 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 680 mm
Nettogewicht (kg): 35

