

Die robuste Ausführung der Maschine ermöglicht kalte Teigverarbeitung bei hoher Geschwindigkeit, die Eigenschaft des Teiges bleibt erhalten. Durchmesser und Dicke des Teiges sind einstellbar. Hervorragend geeignet zum Formen von Pizzen, Fladen, Broten usw.

Teigausrollmaschine FI32N

für Teigdurchmesser bis max. 300 mm
Ausführung CNS 18/10
für Teigballen von 80 - 210 gr.
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
Abmessungen: B 490 x T 510 x H 640 mm
Gewicht: 36 kg
Best.-Nr. 100.986N 
CHF 1'610.- / R 1



Teigausrollmaschine FI42N

für Teigdurchmesser bis max. 400 mm
Ausführung CNS 18/10
für Teigballen von 210 - 700 gr.
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
Abmessungen: B 590 x T 510 x H 760 mm
Gewicht: 44 kg
Best.-Nr. 100.987N 
CHF 1'720.- / R 1



Teigausrollmaschine FIP42N zum Eckig-Walzen

für Teigdurchmesser bis max. 420 mm
Ausführung CNS 18/10
für Teigballen von 210 - 1400 gr.
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
Abmessungen: B 590 x T 510 x H 700 mm
Gewicht: 45 kg
Best.-Nr. 100.988N 
CHF 1'860.- / R 1