



## Teigausrollmaschine FI42N

Die robuste Ausführung der Maschine ermöglicht eine 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.

## Laminoir FI42N

La robuste construction de cette machine permet de travailler la pâte à froid et à grande vitesse en préservant les qualités de la pâte.

L'épaisseur et le diamètre sont réglables. Très indiqué pour former les pizzas, les flammkuchs, les pains azymes etc.



### Teigausrollmaschine FI42N für Teigdurchmesser bis maximal 400 mm für Teigballen von 210 – 700 g

- Abmessung: B 590 x T 510 x H 760 mm
- Ausführung: Chromnickelstahl 18/10
- Anschlusswert: 1NAC 230V – 0.37 kW
- Gewicht: 44 kg

**Best.-Nr.: 100.987N**



### Laminoir FI42N pour des diamètres de maximal 400 mm pour poids des pâtons 210 – 700 g

Dimensions: L 590 x P 510 x H 760 mm  
Construction: Acier inoxydable 18/10  
Puissance: 1NAC 230V – 0.37 kW  
Poids: 44 kg

**Référence: 100.987N**