



Teigausrollmaschine FIP42

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 FIP42

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 FIP42

zum Eckig-Walzen

für Teigballen von 210 – 1400 g

- Abmessung: B 590 x T 510 x H 700 mm
- Für Teigdurchmesser bis max. 420 mm
- Ausführung: Chromnickelstahl 18/10
- Anschlusswert: 1NAC 230V – 0.37 kW
- Gewicht: 45 kg

Best.-Nr.: 100.988N



Laminoir FIP42

pour des abaisses rectangulaires

pour pâtons de 210 – 1400 g

- Dimensions: L 590 x P 510 x H 700 mm
- Pour des abaisses de max. 420 mm
- Construction: Acier inoxydable 18/10
- Puissance: 1NAC 230V – 0.37 kW
- Poids: 45 kg

Référence: 100.988N