

Teigausrollmaschine TA42

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 622791



Ausführung:

Teigausrollmaschine TA42, mit 2 Walzen,
für die Herstellung von runden Böden

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Walzen und Abdeckungen sind abnehmbar. Glatte Oberflächen
ermöglichen eine optimale Reinigung.

Die Ausrollmaschinen besitzen eine Stahlstruktur und wurden
entwickelt, um Teig für Pizza, Brot, Kuchen, Fladenbrot, Törtchen,
usw. mit großer Zeitersparnis auszurollen. Mit dem Modell
können Durchmesser von 26 bis 40 cm verarbeitet werden. Die
Dicke des Bodens kann über die seitlichen Drehknöpfe für die
obere und untere Walze nach Bedarf eingestellt werden. Die
Mindestdicke des Teigs beträgt zirka 1 mm, die Höchstdicke zirka
4 mm.

Alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind für
Lebensmittel zugelassene Materialien.

Im Lieferumfang sind enthalten: 1 Paar Walzen, obere/untere
Walzenabdeckung und Zuleitung mit Stecker.

Technische Daten:

Breite:	530 mm
Tiefe:	470 mm
Höhe:	790 mm
Teigdurchmesser:	260 – 400 mm
Teigstärke:	1 - 4 mm
Teiggewicht:	210 – 600 g
Rollenlänge:	420 mm
Anschlusswert:	230 V / 0,37 kW
Gewicht:	35 kg

Version: 03/16; Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsruher Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15

www.locher.info | office@locher.info