

Für Teigdurchmesser bis max. 400 mm
 For pastry diameter up to 400 mm
 Réglage max du diamètre de la pâte à 400 mm



Teigausrollmaschine FI42N



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.

- Ausführung CNS 18/10
- Für Teigdurchmesser bis max. 400 mm
- Rollenlänge: 420 mm
- Teigstärkeneinstellung: 0,3 - 5,5 mm
- Teiggewicht: 210 - 700 g
- Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
- Maße: B 590 x T 510 x H 775 mm

GTIN 4015613620145
 Art.-Nr. 101937

Pastry roll machine FI42N



The robust model of the device allows cold pastry processing at a high speed as the properties of dough are preserved.

- ✓ Diameter and thickness of dough are adjustable
- ✓ Excellent for forming pizzas, breads and so on

- Model CNS 18/10
- For pastry diameter up to 400 mm
- Roller length: 420 mm
- Adjustment of dough thickness: 0,3 - 5,5 mm
- Pastry weight: 210 - 700 g
- Power: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
- Size: W 590 x D 510 x H 775 mm

GTIN 4015613620145
 Code-No. 101937

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 azimes etc.

- Acier inoxydable 18/10
- Réglage max du diamètre de la pâte à 400 mm
- Longueur de rouleau : 420 mm
- Réglage de l'épaisseur de pâte : 0,3 - 5,5 mm
- Poids des pâtons : 210 - 700 g
- Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 590 x P 510 x H 775 mm

GTIN 4015613620145
 Code-No. 101937