

**PROF. TEIGAUSSROLLMASCHINE IMPERIA RESTAURANT R220
ELEKTRISCH - MONO 220V - CE (ohne Schneiden)**

SEMIPROFESSIONELLE ELEKTRISCHE TEIGAUSSROLLMASCHINE IMPERIA RESTAURANT



vedi prodotto online

CODICE: **022**
MARCA: **IMPERIA**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Die elektrische Teigausrollmaschine Imperia Restaurant ist in Italien hergestellt und ideal für Backstuben, Restaurants und Freizeiteinrichtungen. Hergestellt mit großer Handwerkskunst, um Robustheit und Haltbarkeit zu gewährleisten. Die Matrizen können für die Herstellung verschiedener Nudelsorten verwendet werden (separat zu kaufen): Spaghetti, Capelli d'Angelo, Tagliatelle, Trenette, Fettuccine, Lasagnette, Reginette. Stellt im Handumdrehen bis zu 14 kg Teig pro Stunde her. Mit der Teigausrollmaschine wird das Übertragungs-kit geliefert, einem Werkzeug zum Aktivieren und Elektrifizieren der Simplex-Restaurant-Schnitte. Ganz aus verchromtem Stahl, der für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Maße: 300X220x250 mm
- Gewicht 14,8 kg
- Versorgungsspannung: 230V
- Nennleistung: 190 W
- Drehgeschwindigkeit: 45 U/Min.
- Riemenantrieb
- Rollenverstellbereich von 0 bis 5 mm
- Maximal erreichbare Breite der Teigblätter 210 mm