

# Somerset Teigausrollmaschinen

**SOMERSET**

## Teigausrollmaschine CDR-1550



### Beschreibung:

Teigausrollmaschinen von Somerset genügen auch den höchsten Ansprüchen und wurden speziell für Kunden aus den Bereichen Pizzazubereitung und Bakery entwickelt, bieten aber auch für Kunden aus der Gastronomie (z. B. im Bereich Ethno-Food) eine wichtige Hilfe im täglichen Ablauf in der Küche. Immer perfekt und gleichmäßig ausgerollter Teig ist die Grundlage von hochwertigen Pizzen und anderen Teiggerichten. Mit Teigausrollmaschinen von Somerset gelingt das Ausrollen von Teig besonders schnell und einfach. Im Standardbetrieb sind die Geräte hauptsächlich für runde Teigprodukte ideal, aber auch andere Formen sind problemlos ausrollbar. Somerset Teigausrollmaschinen sind in mehreren Größen erhältlich und rollen den Teig in zwei Durchgängen mit drei Rollen aus, durch die der Teig gepresst wird. Die Rollen sind aus Synthetik, ein Festkleben des Teiges während des Ausrollvorgangs wird verhindert. Der Abstand der Rollen und somit die Dicke des ausgerollten Teigs sind variabel einstellbar.

- Kapazität: 500-600 Stück pro Stunde
- Edelstahlausführung garantiert höchste Hygiene und lange Lebensdauer
- spezielles Design für ergonomisches Arbeiten, auch bei geringer Stellfläche
- Sensor schaltet die Maschine automatisch ab
- Rollen und andere mit Teig in Berührung kommende Teile sind zur Reinigung leicht entnehmbar
- wartungsfreier Motor

### Technische Daten:

Elektroanschluss:	230 V; 1NPE
Ø der Rollen:	89 mm
Breite der Rollen:	381 mm
Maße B/T/H: (inkl. FüÙe)	489 x 629 x 719 mm

### Zubehör/Optionen:

- Metallrollen (nur für trockenen Teig)

