

## Deeguitrolmachine 4000



- ▶ 2 deegrollen
  - ✓ Kunststof
  - ✓ Rollengte: 400 mm
- ▶ Deegdiameter
  - ✓ 260 tot 400 mm
- ▶ Eenvoudige instelling van de deegdikte
  - ✓ 0,5 tot 4 mm
- ▶ Deeggewicht
  - ✓ 80 tot 700 g
- ▶ Deeggeleidearm
- ▶ Stabiele stand dankzij grote voeten

### Beschrijving

Voor een perfect resultaat bij minimale arbeids- en tijdsbesteding - met de deeguitrolmachine lukt deeg met een diameter tot 400 mm in een handomdraai. De veelzijdige productie van tarte flambée-, via pizza- tot en met plat brooddeeg is heel eenvoudig mogelijk via de deegdikte-instelling van de beide deegrollen.

### Kenmerken

• Vermogen:	0,37 kW   230 V   50 Hz
• Materiaal:	Roestvrij staal
• Belangrijke aanwijzing:	-
• Deegdiameter tot max.:	400 mm
• Rollengte:	400 mm
• Instelling deegsterkte:	0,5 mm tot 4 mm
• Deeggewicht van:	80 g
• Deeggewicht tot:	700 g
• Materiaal deegrollen:	Kunststof
• Aantal deegrollen:	2
• Deeggeleidingsarm:	Ja
• Deegdiameter van:	260 mm
• Afmetingen:	B 540 x D 470 x H 810 mm
• Gewicht:	31,2 kg