

PEFRA Teigausrollmaschine

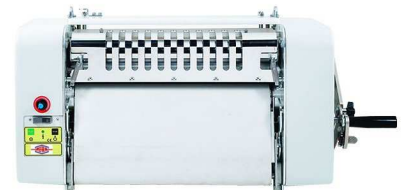
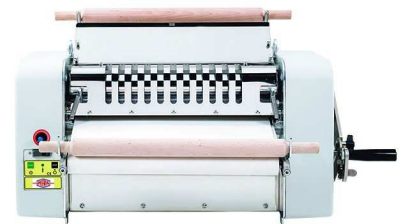
T50



• Die vertikale Teigausrollmaschine T50 ist eine Maschine, die zum Auswalzen von Teig in kleinen Räumen entwickelt wurde.

An Arbeitsplätzen wo die Platzeinsparung eine große Rolle spielt, hat die Maschine den Vorteil, dass sie während der Arbeit äußerst wenig Platz beansprucht und auch im Ruhestand extrem kompakt ist.

- Länge der Zylinderwalzen : 500 mm.
- Auswurftransportband und Zylinderwalzen mit variabler Geschwindigkeit.
- Zwei Zylinder aus geschliffenen Hartchromstahl mit effizienten, leicht ausbaubaren Schabern garantieren ein einwandfreies Walzen, während die besonders leistungsstarken Triebwerke die Bearbeitung von zähen und harten Teigen ermöglichen.
- Die Maschine kann als Ausrollmaschine für Pizzateig mit doppeltem Durchgang eingesetzt werden und ermöglicht das Auswalzen des Pizzateigs auf dem Backblech oder von kleinen Mengen Blätterteig.
- Die T50 eignet sich speziell für die Verarbeitung frischen Teiges.
- Extrem erleichtert, wird der Arbeitsvorgang durch die variable Geschwindigkeitsregelung, welche als Endergebnis einen hauchdünnen und äußerst gleichförmigen Blätterteig garantiert.



Modell	KW	Gewicht Kg	Maße in cm	Volt
T50	0,35	60	900x490x685	230

