

# PEFRA Teigausrollmaschinen

## SGF 500 + SGF 600



- Diese Teigausroller finden ihre Anwendung z.B. in Catering- oder Restaurantküchen, wo große Mengen an Teig verarbeitet werden.
- Alle Arten von Auslegeteigen, Blätter- und Standardteigen können gewalzt werden.
- Als Ergebnis werden dünne und gleichmässige Dicken erzielt.
- Zylinder mit grossem Durchmesser, einer hochzuverlässigen und getesteten Mechanik, zusammen mit einem schönen Design und leichter Reinigung, machen aus diesem Gerät eine Profimaschine mit höchster Funktionalität und Zuverlässigkeit.

- Länge der Zylinderwalzen : 500 oder 600 mm
- Zylinder aus geschliffenem und poliertem Hartchromstahl
- Durchmesser 73 mm
- anhebbar auf bis zu 48 mm
- Laufbänder mit variabler Geschwindigkeit.  
d.h. die Einstellung der Geschwindigkeit des Einlaufbandes kann zur der Geschwindigkeit des Auslaufbandes variieren.
- Zur Platzeinsparung bei nicht Gebrauch der Geräte, lassen sich die Laufbänder hoch klappen.
- leicht abmontierbare Abschaber, für eine sorgfältige Reinigung.
- Die Geräte sind als Tischmodelle oder auf einem Fahrgestell in verschiedenen Laufbandlängen erhältlich.
- Option : Fußpedal als Zubehör erhältlich.
- Die Wartung ist minimal und reduziert sich auf die Reinigung und auf die periodischen Kontrollen.



# PEFRA Teigausrollmaschinen

## SGF 500 + SGF 600

### Technische Daten

Modell	KW	Volt	Gewicht	Maße offen mm	Maße geschlossen mm	Laufband Größe mm
SGF 500 B	0,55	400	142	2035x612x955	750x825x955	500x700
SGF 500 T	0,55	400	170	2035x1270x955	750x1482x955	500x700
SGF 500 TM	0,55	400	185	2990x1270x955	1100x1920x955	500x1180
SGF 600 B	0,75	400	200	2035x612x1055	750x825x1055	600x700
SGF 600 BM	0,75	400	210	2990x612x1055	1100x1260x1055	600x1180
SGF 600 TM	0,75	400	232	2990x1270x1055	1100x1920x1055	600x1180
SGF 600 TMM	0,75	400	260	3840x1270x1055	1440x2330x1055	600x1600
SGF 600 TL	0,75	400	300	3415x1270x1055		600x1600

