

TEIGPRESSE

2.775,00 €

Entdecken Sie die Präzision und Benutzerfreundlichkeit unseres Teigpresse!



Diese vielseitige und effiziente Teigpresse ist ein unverzichtbares Werkzeug in jeder professionellen Küche, in der Pizza zubereitet wird. Mit einer einstellbaren Dicke von 1 bis 15 mm können Sie mühelos Pizzaböden herstellen, die genau Ihren Anforderungen entsprechen, von dünnen, knusprigen Böden bis hin zu dickeren Varianten. Die beheizte Oberplatte und die Aluminium-Non-Stick-Platte sorgen dafür, dass der Teig glatt verarbeitet wird und nicht klebt, sodass Sie Konsistenz und Geschwindigkeit im Zubereitungsprozess kombinieren. Die runde Pressplatte mit einem Durchmesser von 457 mm bietet ausreichend Platz für große Pizzaböden.

Wichtigste Merkmale:

- **Einstellbare Dicke (1-15 mm):** Volle Kontrolle über die Dicke des Pizzabodens.
- **Beheizte Oberplatte:** Macht den Teig weich für eine optimale Verarbeitung.
- **Aluminium-Non-Stick-Platte:** Verhindert das Kleben des Teigs und erleichtert die Reinigung.
- **Runde Pressplatte (18"):** Perfekt für große Pizzaböden.

Egal, ob Sie ein handwerklicher Pizzabäcker sind oder eine geschäftige Küche führen, dieser Teigpresser hebt Ihre Teigzubereitung auf die nächste Stufe. Perfekt, um Pizzaböden zu kreieren, die immer beeindrucken. Mit seinem robusten Design und praktischen Funktionen ist dieser Pizzapresser eine wertvolle Ergänzung für Pizzerien, Restaurants und Bäckereien.





EAN code	7422242976937	Breite (mm)	470
Tiefe (mm)	470	Höhe (mm)	765
Farbe	Weiß	Paketpost	Nein
Nettogewicht (kg)	50	Angaben	Obere Plattenheizung. Einstellbare Dickenfunktion, einstellbar zwischen 1-15 mm.
Spannung (Volt)	230	Frequenz (Hz)	50
Gesamtleistung (kW)	1,2	Durchmesser (mm)	458
Betrieb	Manuell	Marke	COMBISTEEL
Plug-in-bereit	Ja		

