



Walz- maschine WM 25



Technische Daten

- **Walzenbreite:** 250 mm
- **Schneidevorrichtung für Nudeln:**
1,65, 2-2/3, 3, 4, 6/7, 9, 12/13, 19 und 24 mm
- **Motorleistung:** 0.2 kW
- **Gewicht:** 24 kg
- **Masse in mm:** 480 × 350 × 400

Professionelle Teig-Walzmaschine

Für Pizza oder Pasta

Die Walzmaschine für Nudeln und Pizza wurde entwickelt, um die gewünschte Dicke des ausgerollten Teigblattes oder der Pizza zu erhalten und damit Probleme in kleinen und mittleren Produktionsbetrieben zu lösen. Aufgrund des Anwendungssystems erweist sich die Maschine als ausgesprochen praktisch und vielseitig: So ist es beispielsweise möglich, unterschiedliche Dicken von 0,1 bis 7,5 für Pizzateige einzustellen. Ausserdem können Teigblätter mit einer Breite von 25 cm ausgerollt werden.

Die aus Edelstahl und Aluminium hergestellte Maschine eignet sich insbesondere für die Herstellung von hausgemachten Teigwaren/Ravioli.

An die Walzmaschine WM 25 können Schneidezubehöerteile in den Grössen 1,65, 2-2/3, 3, 4, 6/7, 9, 12/13, 19 und 24 mm für die Zubereitung von Tagliolini (sehr dünne Bandnudeln), Tagliatelle (dünne Bandnudeln) und Pappardelle (breite Bandnudeln) angeschlossen werden.