

Ausrollmaschine SFOGLI / DEKOROLL

CAKE-DESIGN: SPEZIELL FÜR FONDANT UND MODELLIERSCHOKOLADE GEEIGNET

Ausrollmaschinen für z.B. Pizzateig gibt es viele auf dem Markt. Ausroller für Cake-Design allerdings wenig. Die Walzen müssen für die Massen, z.B. Fondant oder Modellerschokolade, ausgelegt sein. Die Ausrollsysteme *SFOGLI* sind mit Walzenbreiten von 30 und 45 cm erhältlich. Neu im Programm ist die *DEKOROLL 60* mit einer Walzenbreiten von erstaunlichen 60 cm, um auch größere Torten abdecken zu können. Das Procedere ist einfach. Die Durchgangsspalte kann eingestellt werden von ca. 1 - 10 mm. So kann man mit einem Handgriff bei jedem Durchgang die Spalte etwas verkleinern und verdünnt somit den Teppich, bis man die

gewünschte Stärke hat. Zu Dekorzwecken kann man auch zwei- oder mehrfarbige Stränge einlegen und Ausrollen. Oder die Streifen immer wieder übereinanderlegen



und somit eine farbliche Mischung erhalten. Die Sfogli bzw. Dekoroll ist leicht zu reinigen. Wer also öfter Torten etc. verschönern will mit Fondant oder Modellerschokolade, der wird auf eine solche Ausrollmaschine kaum verzichten wollen. Gerne liefern wir auch die Modelliermassen. Weitere Informationen finden Sie in unserem separaten Katalog „*Confiserie & Patisserie*“ oder in unserem Online-Shop.



Ausrollmaschine SFOGLI / DEKOROLL

CAKE-DESIGN: SPEZIELL FÜR FONDANT UND MODELLIERSCHOKOLADE GEEIGNET



SFOGLI 30



SFOGLI 45



DEKOROLL 60

Artikel	Sfogli 30
Artikelnummer	
Walzenbreite	30 cm
Strom	230 V, 0,37 kW
Abmessungen (BxTxH)	42 x 29 x 33 cm
Spezialpreis	€ 950,00

Artikel	Sfogli 45
Artikelnummer	
Walzenbreite	45 cm
Strom	230 V, 0,37 kW
Abmessungen (BxTxH)	56 x 29 x 33 cm
Spezialpreis	€ 1.150,00

Artikel	Dekoroll 60
Artikelnummer	
Walzenbreite	60 cm
Strom	230 V, 0,37 kW
Abmessungen (BxTxH)	72 x 45 x 44 cm
Spezialpreis	€ 1.650,00

