



Teigknetmaschine mit Schwenkkopf und abnehmbarer Schüssel

Hervorragend geeignet für feste Teige wie Pizza oder Brot.

- Das Gehäuse ist mit kratzfestem Belag beschichtet und sehr einfach zu reinigen.
- Alle Teile des Gerätes, die direkten Kontakt mit dem Produkt haben, (Behälter, Spirale usw.) sind ganz aus Chromnickelstahl.
- Behälterdeckel ist aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff gefertigt.
- Einfache und sichere Bedienung
- Das Gerät ermöglicht eine homogene Teigmasse.

Pétrin avec tête basculante et cuve amovible

Très indiqué pour des pâtes fermes telles que pâtes à pizza ou à pain.

- Boîtier traité contre les égratignures, donc très facile à nettoyer
- Cuve en acier inoxydable
- Ce pétrin à spirale garantit un mélange homogène de la pâte.
- Design attractif
- Construction compacte, fonction fiable



Spiral-Teigknetmaschine – 12 kg / 16 Liter Mit Schwenkkopf

- Abmessung: B 350 x T 650 x H 620 mm
- Gehäuse kratzfest beschichtet
- Knethaken hochklappbar
- Teigschale abnehmbar
Inhalt: 16 Liter
- Maximale Kapazität: 12 kg Teigmasse
- 1 Geschwindigkeit
- Anschlusswert: 1NAC 230V – 0.75 kW
- Gewicht: 65 kg

Best.-Nr.: 100.312

Rollensatz zu Teigknetmaschine
Best.-Nr.: 100.310



Pétrin à spirale – 12 kg / 16 litres Avec tête basculante

- Dimensions: L 350 x P 650 x H 620 mm
- Boîtier traité contre les égratignures
- Spirale basculante
- Cuve amovible
Contenance: 16 litres
- Capacité de pâte: 12 kg
- 1 vitesse
- Puissance: 1NAC 230V – 0.75 kW
- Poids: 65 kg

Référence: 100.312

Set de roues pour pétrin
Référence: 100.310