



## Teigknetmaschine mit Schwennkopf 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 – 18 kg / 22 Liter Mit Schwennkopf Mit 2 Geschwindigkeiten

- Abmessung: B 390 x T 670 x H 620 mm
- Gehäuse kratzfest beschichtet
- Knethaken hochklappbar
- Teigschale abnehmbar
- Inhalt: 22 Liter
- Maximale Kapazität: 18 kg Teigmasse
- Anschlusswert: 3NAC 400V – 0.80 kW
- Gewicht: 66 kg

**Best.-Nr.: 100.318.2**

Rollensatz zu Teigknetmaschine  
Best.-Nr.: 100.310



### Pétrin à spirale – 18 kg / 22 litres Avec tête basculante Avec 2 vitesses

- Dimensions: L 390 x P 670 x H 620 mm
- Boîtier traité contre les égratignures
- Spirale basculante
- Cuve amovible
- Contenance: 22 litres
- Capacité de pâte: 18 kg
- Puissance: 3NAC 400V – 0.80 kW
- Poids: 66 kg

**Référence: 100.318.2**

Set de roues pour pétrin  
Référence: 100.310