



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 – 25 kg / 32 Liter Mit Schwennkopf Mit 2 Geschwindigkeiten

- Abmessung: B 430 x T 730 x H 710 mm
- Gehäuse kratzfest beschichtet
- Knethaken hochklappbar
- Teigschale abnehmbar
- Inhalt: 32 Liter
- Maximale Kapazität: 25 kg Teigmasse
- Anschlusswert: 3NAC 400V – 1.4 kW
- Gewicht: 103 kg

Best.-Nr.: 100.325.2

Rollensatz zu Teigknetmaschine
Best.-Nr.: 100.310



Pétrin à spirale – 25 kg / 32 litres Avec tête basculante Avec 2 vitesses

- Dimensions: L 430 x P 730 x H 710 mm
- Boîtier traité contre les égratignures
- Spirale basculante
- Cuve amovible
- Contenance: 32 litres
- Capacité de pâte: 25 kg
- Puissance: 3NAC 400V – 1.4 kW
- Poids: 103 kg

Référence: 100.325.2

Set de roues pour pétrin
Référence: 100.310