



## 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 – 38 kg / 42 Liter Mit Schwenkkopf

- Abmessung: B 480 x T 800 x H 730 mm
- Gehäuse kratzfest beschichtet
- Knethaken hochklappbar
- Teigschale abnehmbar  
Inhalt: 42 Liter
- Maximale Kapazität: 38 kg Teigmasse
- 1 Geschwindigkeit
- Anschlusswert: 3NAC 400V – 1.7 kW
- Gewicht: 115 kg

**Best.-Nr.: 100.338**

Rollensatz zu Teigknetmaschine  
Best.-Nr.: 100.310



### Pétrin à spirale – 38 kg / 42 litres Avec tête basculante

- Dimensions: L 480 x P 800 x H 730 mm
- Boîtier traité contre les égratignures
- Spirale basculante
- Cuve amovible  
Contenance: 42 litres
- Capacité de pâte: 38 kg
- 1 vitesse
- Puissance: 3NAC 400V – 1.7 kW
- Poids: 115 kg

**Référence: 100.338**

Set de roues pour pétrin  
Référence: 100.310