

**TEIGAUSROLLMASCHINE**

- Gehäuse aus Edelstahl
- einstellbare Teigstärke: etwa 1 mm bis 4 mm
- Walzenlänge: 300 mm
- empfohlene Teigmenge: 80 g bis 210 g
- vereinfacht und beschleunigt die Arbeit erheblich
- ideal für Pizza- und Brotteig



Fußschalter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0201300	445	340	640	29	0,5	230	1575,00

**SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE**

- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1201010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 3,5 kg
- PP1202020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 7,5 kg
- PP1203035 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 11,5 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar



Rührschüssel und Spiralhaken aus Edelstahl



Bedienfeld



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	PP1201010	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	1135,00
2.	PP1202020	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	1456,00

## PIZZABEDARF

### SPIRAL-TEIGNETMASCHINE

- für feste, schwere Teige
- digitales Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- Mixerzahl: 87-280 U/min.
- max. Rührschüssel-Kapazität: bis 5.2 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Rückwärtsgang
- akustisches Signal



NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1130052	320	550	440	10	32	0,75	230	1210,00

### SPIRAL TEIGNETMASCHINE

- für feste, schwere Teige
- digitales Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- stufenlose Drehzahlregelung
- 786023 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 12 kg
- 786034 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18.7 kg
- 786045 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 30 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Rückwärtsgang
- höhenverstellbare Füße zur Gerätestabilisierung
- akustisches Signal
- Pause-Funktion



NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1130120	730	550	770	23	90	1,3	230	2300,00
PP1130187	850	520	860	34	120	1,8	230	2800,00
PP1130300	850	520	920	45	145	2,6	230	3400,00



#### SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1001010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 8 kg
- PP1001020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 15 kg
- PP1001030 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 22 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>PP1001010</b>	300	550	620	48	0,37	230	<b>1378,00</b>
<b>PP1001020</b>	400	700	680	82	0,90	230	<b>1701,00</b>
<b>PP1001030</b>	450	740	730	90	1,10	230	<b>2070,00</b>

#### SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- zwei Geschwindigkeitsstufen
- mit abnehmbarer Rührschüssel und hochklappbarem Kopf
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>PP1121018</b>	400	700	700	94	0,55	400	<b>2831,00</b>
<b>PP1122025</b>	450	740	750	127	1,10	400	<b>3415,00</b>



#### SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- Teigknetmaschinen mit abnehmbarer Rührschüssel und hochklappbarem Kopf
- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>PP1101018</b>	400	700	700	100	0,9	230	<b>2293,00</b>
<b>PP1102025</b>	450	740	750	128	1,3	230	<b>2609,00</b>