

Teigknetmaschine TG33

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 622784



Ausführung:

Fahrbare Teigknetmaschine TG33, mit feststehendem Kopf und Wanne, geeignet für Brot- und Pizzateige

Gehäuse kratzfest pulverbeschichtet, weiß
Die Spirale, das Gitter, der Teigteiler und die Wanne sind aus Edelstahl, der den Hygienevorschriften entspricht. Glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Mit der Produktreihe der Spiral-Teigmaschinen können Teige für Pizza und Bäckereiprodukte mit ausgezeichnetem Ergebnis und in kurzer Zeit verarbeitet werden. Diese Maschine ist ideal für Pizzerien, Konditoreien, Bäckereien und Familien. Sie ist ausgestattet mit festem Kopf, fester Wanne und Sicherheitsschalter am Deckel.

Die Teigknetmaschine besitzt ein Bedienfeld mit Hauptschalter, Ein-/Aus-Tasten und Zeitschaltuhr. Für eine optimale Verwendung der Teigmaschine, sollten Teige mit mindestens 20% und höchstens 80% des Fassungsvermögens der Wanne gegenüber dem fertigen Teig gefüllt werden. Die Zusammensetzung des Teigs muss mindestens zu 1/3 aus Flüssigkeit (Öl oder Wasser) und darf höchstens zu 2/3 aus festen Stoffen (Mehl, Hefe und Salz) bestehen.

Alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind für Lebensmittel zugelassene Materialien.

Im Lieferumfang sind enthalten: Spirale, Gitter, Teigteiler, Wanne und Zuleitung mit Stecker.

Technische Daten:

Breite:	440 mm
Tiefe:	830 mm
Höhe:	720 mm
Schüsseldurchmesser:	Ø 400 mm, H: 260 mm
Fassungsvermögen:	33 Liter
Teigmenge/Zyklus:	25 kg
Teig/Stunde:	100 kg/Std.
Anschlusswert:	230 V /1,3 kW
Gewicht:	110 kg

Version: 03/16; Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15

www.locher.info | office@locher.info