

Teigknetmaschine TG10

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 622780



Ausführung:

Teigknetmaschine TG10, 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 und fester Wanne
Die Teigknetmaschine besitzt ein Bedienfeld mit Ein-/Aus-Taste und ist nur Einphasig erhältlich.

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:	270 mm
Tiefe:	540 mm
Höhe:	560 mm
Schüsseldurchmesser:	Ø 260 mm, H: 200 mm
Fassungsvermögen:	10 Liter
Teigmenge/Zyklus:	8 kg
Teig/Stunde:	30 kg/Std.
Anschlusswert:	230 V / 0,37 kW
Gewicht:	48 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