

Teigknetmaschine TG42

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 622785



Ausführung:

Fahrbare Teigknetmaschine TG42,
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:	470 mm
Tiefe:	850 mm
Höhe:	720 mm
Schüsseldurchmesser:	Ø 450 mm, H: 260 mm
Fassungsvermögen:	42 Liter
Teigmenge/Zyklus:	38 kg
Teig/Stunde:	140 kg/Std.
Anschlusswert:	400 V /1,5 kW
Gewicht:	107 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