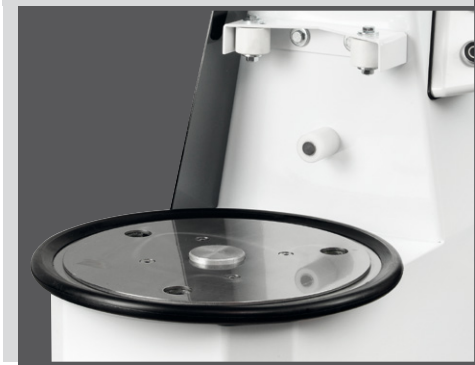


Mit Schwenkkopf und abnehmbarer Schüssel  
With swivel head and removable bowl  
Avec tête basculante et cuve amovible



Schüsselerkennung über Sensor  
Bowl recognition by sensor  
Reconnaissance du bol par capteur



## Spiral-Teigknetmaschine 18 kg / 22 Liter



Hervorragend geeignet für feste Teige wie  
Pizza oder Brot.

- Gehäuse beschichtet, kratzfest
- Mit Schwenkkopf und abnehmbarer Schüssel
- Schüsselerkennung über Sensor
- Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
- Maße: B 390 x T 670 x H 620 mm

GTIN 4015613593838  
Art.-Nr. 101865

## Spiral dough kneading machine 18 kg / 22 litres



Excellent for tight doughs like those of pizza or bread.

- Coated body, scratch-proof
- With swivel head and removable bowl
- Bowl recognition by sensor
- Power: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
- Size: W 390 x D 670 x H 620 mm

GTIN 4015613593838  
Code-No. 101865

## Pétrin à spirale 18 kg / 22 litres



Très indiqué pour des pâtes fermes telles que pâtes  
à pizza ou à pain.

- Boîtier revêtu, anti-rayures
- Avec tête basculante et cuve amovible
- Reconnaissance du bol par capteur
- Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 390 x P 670 x H 620 mm

GTIN 4015613593838  
Code-No. 101865