



Inhaltsverzeichnis

<u>Pizzaöfen-Elektro</u> ohne Thermometer	<i>Pizza Ø 30 cm oder Ø 36 cm</i>	Seite 2/1
mit Thermometer	<i>Pizza Ø cm oder Ø 36 cm</i>	Seite 2/2
PE44/24, PE44/30	<i>für Pizzen Ø 24 cm, Ø 30 cm</i>	Seite 2/3
PE6/30, PE66/30	<i>für Pizzen Ø 30 cm</i>	Seite 2/4
PE9/30, PE99/30	<i>für Pizzen Ø 30 cm</i>	Seite 2/5
PE12/30, PE1212/30	<i>für Pizzen Ø 30 cm</i>	Seite 2/6
PE4/36, PE6/36 PE44/36, PE66/36	<i>für Pizzen Ø 36 cm</i>	Seite 2/7
PE6/36, PE9/36 PE66/36, PE99/36	<i>für Pizzen Ø 36 cm</i>	Seite 2/8
Digitale Anzeige	<i>Pizza Ø 36 cm</i>	Seite 2/9
Untergestelle	<i>für Pizzaöfen Seite 1-9</i>	Seite 2/10-11
<u>Pizzaöfen-Gas</u> PG4/30, 6/30, 9/30	<i>Pizzen Ø 30 cm und Untergestelle</i>	Seite 2/12
Teigknetmaschine	<i>Serie S</i>	Seite 2/13
Teigknetmaschine	<i>Serie C</i>	Seite 2/14
Pizzaform-Maschinen		Seite 2/15
Aufschnittmaschinen		Seite 2/16





Pizzaöfen, Eco-Line ohne Thermometer



- Ober- und Unterhitze mit thermostatischer Regelung
- Temp. Bereich: 50° bis 500°C
- Front Edelstahl
- gepresste Tür
- 230 V Halogenlampe
- Abbildung Artikel 500310

Abmessungen: B x T x H mm

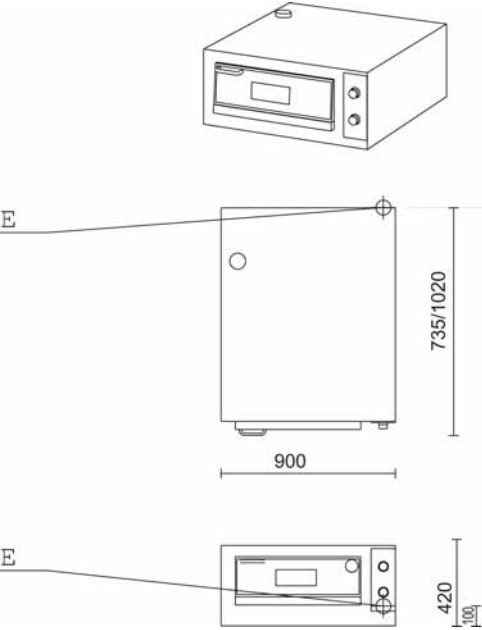
PE4/30EC 400 V, 4,2 kW	4 Pizzen à Ø 30 cm 900 x 735 x 420 mm	Art.-Nr. 500310	1.170 €
PE44/30EC 400 V, 8,4 kW	4+4 Pizzen à Ø 30 cm 900 x 735 x 750 mm	Art.-Nr. 500320	1.780 €
PE4/36EC 400 V, 6,0 kW	4 Pizzen à Ø 36 cm 1010 x 850 x 420 mm	Art.-Nr. 500315	1.370 €
PE44/36EC 400 V, 12,0 kW	4+4 Pizzen à Ø 36 cm 1010 x 850 x 750 mm	Art.-Nr. 500325	2.000 €
PE6/30ECL 400 V, 7,2 kW	6 Pizzen à Ø 30 cm 900 x 1020 x 420 mm	Art.-Nr. 500330	1.290 €
PE66/30ECL 400 V, 14,4 kW	6+6 Pizzen à Ø 30 cm 900 x 1020 x 750 mm	Art.-Nr. 500340	2.110 €
PE6/36ECL 400 V, 9,0 kW	6 Pizzen à Ø 36 cm 1010 x 1210 x 420 mm	Art.-Nr. 500335	1.650 €
PE66/36ECL 400 V, 18,0 kW	6+6 Pizzen à Ø 36 cm 1010 x 1210 x 750 mm	Art.-Nr. 500345	2.520 €

LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü. V.*
ca. 2 - 3 Wochen

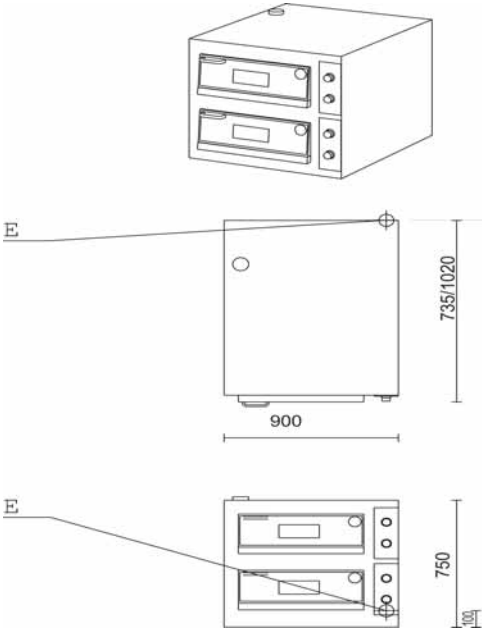
Technische Daten finden Sie
auf der Rückseite

Technische Daten

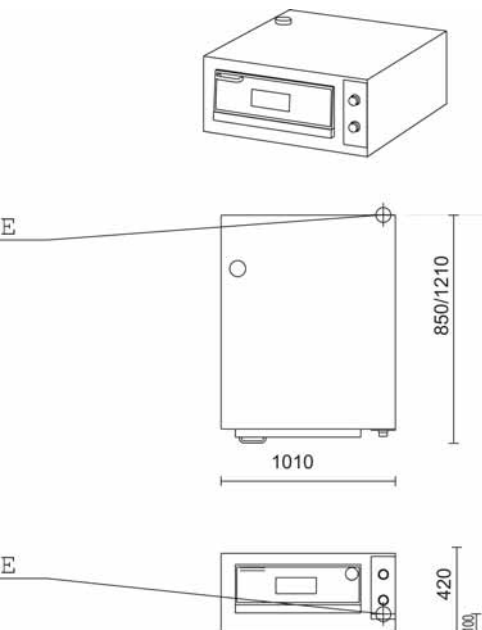
PE4/30EC - PE6/30ECL



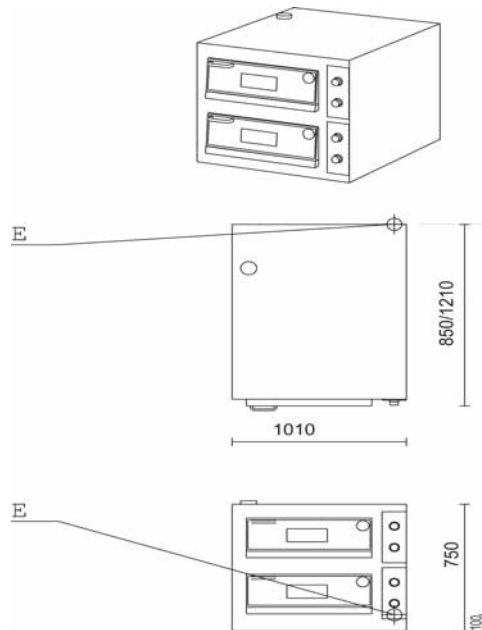
PE44/30EC - PE66/30ECL



PE4/36EC - PE6/36ECL



PE44/36EC - PE66/36ECL





Pizzaöfen, Eco-Line mit Thermometer



- Ober- und Unterhitze mit thermostatischer Regelung
- Temp. Bereich: 50° bis 500°C
- Front Edelstahl
- gepresste Tür
- 230 V Halogenlampe
- Abbildung Artikel 500326



Abmessungen: B x T x H mm

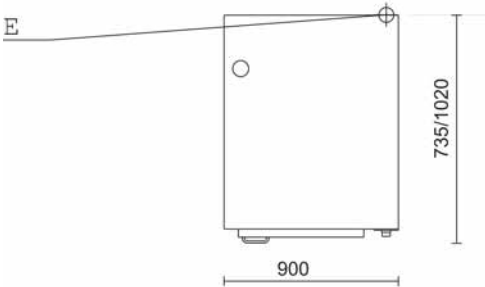
PE4/30ECT 400 V, 4,2 kW	4 Pizzen à Ø 30 cm 900 x 735 x 420 mm	Art.-Nr. 500311	1.230 €
PE44/30ECT 400 V, 8,4 kW	4+4 Pizzen à Ø 30 cm 900 x 735 x 750 mm	Art.-Nr. 500321	1.870 €
PE4/36ECT 400 V, 6,0 kW	4 Pizzen à Ø 36 cm 1010 x 850 x 420 mm	Art.-Nr. 500316	1.420 €
PE44/36ECT 400 V, 12,0 kW	4+4 Pizzen à Ø 36 cm 1010 x 850 x 750 mm	Art.-Nr. 500326	2.090 €
PE6/30ECTL 400 V, 7,2 kW	6 Pizzen à Ø 30 cm 900 x 1020 x 420 mm	Art.-Nr. 500331	1.350 €
PE66/30ECTL 400 V, 14,4 kW	6+6 Pizzen à Ø 30 cm 900 x 1020 x 750 mm	Art.-Nr. 500341	2.210 €
PE6/36ECTL 400 V, 9,0 kW	6 Pizzen à Ø 36 cm 1010 x 1210 x 420 mm	Art.-Nr. 500336	1.700 €
PE66/36ECTL 400 V, 18,0 kW	6+6 Pizzen à Ø 36 cm 1010 x 1210 x 750 mm	Art.-Nr. 500346	2.620 €

LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü. V.*
ca. 2 - 3 Wochen

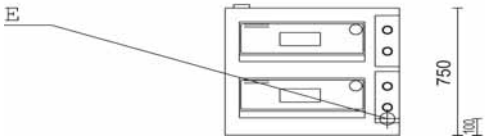
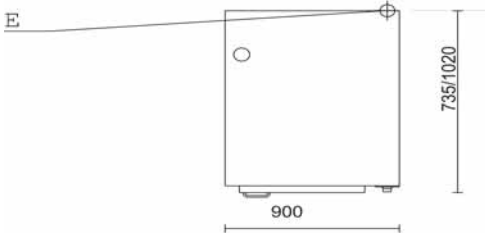
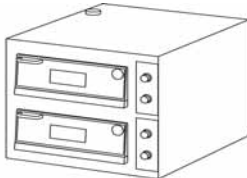
Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten

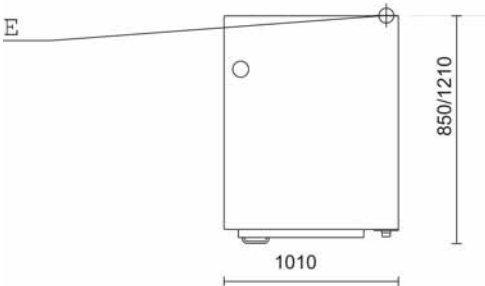
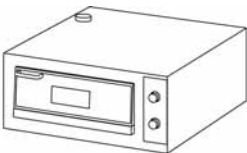
PE4/30ECT - PE6/30ECTL



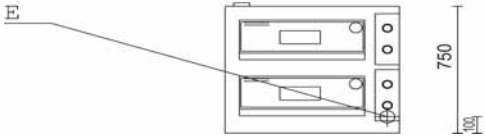
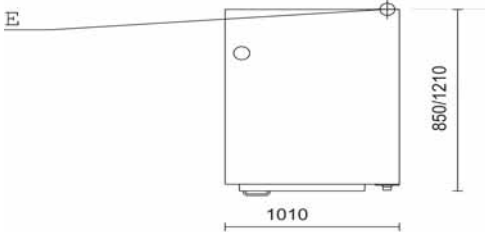
PE44/30ECT - PE66/30ECTL



PE4/36ECT - PE6/36ECTL



PE44/36ECT - PE66/36ECTL





Pizzaöfen Elektro



- Für 4 + 4 Pizzen ø 24 cm oder 1 + 1 Blech 500 x 500 mm
- Heizungen separat schaltbar
- Thermostatische Regelung von 50° bis 500 °C
- Front Edelstahl oder Rustikal
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

PE44/24E	780 x 600 x 530 mm	Art.-Nr. 500410	1.180 €
400 V, 6 kW	Ausführung Edelstahl		

PE44/24R	780 x 600 x 530 mm	Art.-Nr. 500415	1.180 €
400 V, 6 kW	Ausführung Rustikal		



- Für 4 + 4 Pizzen ø 30 cm oder 1 + 1 Blech 600 x 600 mm
- Ober- und Unterhitze in beiden Kammern mit thermostatischer Regelung von 50° bis 500 °C
- Innenraumbeleuchtung
- Front Edelstahl oder Rustikal
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

PE44/30E	900 x 735 x 750 mm	Art.-Nr. 500420	1.990 €
400 V, 8,4 kW	Ausführung Edelstahl		

PE44/30R	900 x 735 x 750 mm	Art.-Nr. 500425	1.990 €
400 V, 8,4 kW	Ausführung Rustikal		

LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü. V.*
ca. 2 - 3 Wochen

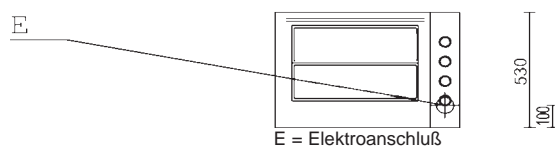
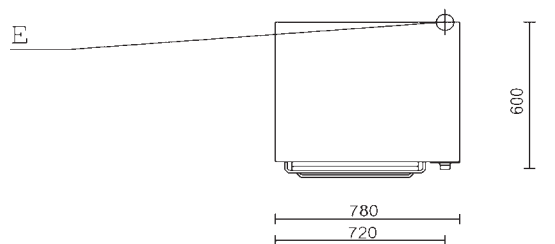
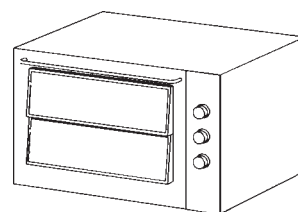
Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten

PE44/24E und PE44/24R

Ausstattung:

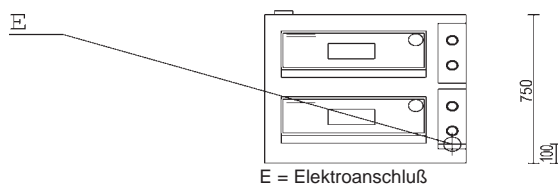
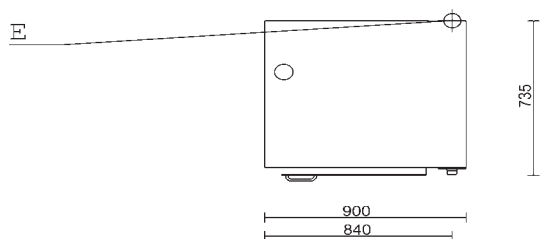
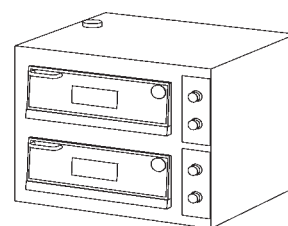
- Für 4 + 4 Pizzen \varnothing 24 cm oder
1 + 1 Blech 500 x 500 mm
- Ausführung "Edelstahl" Front aus Edelstahl
- Backfläche aus Schamottstein
- Außenmaß: 780 x 600 x 530 mm
- Innenmaß: 500 x 510 x 110 mm (je Kammer)
- 400 V, 6 kW
- Gewicht: ca. 87 kg



PE44/30E und PE 44/30R

Ausstattung:

- Für 4 + 4 Pizzen \varnothing 30 cm oder
1 + 1 Blech 600 x 600 mm
- Ausführung "Edelstahl" Front aus Edelstahl
- Backfläche aus Schamottstein
- Außenmaß: 900 x 735 x 750 mm
- Innenmaß: 610 x 610 x 140 mm (je Kammer)
- 400 V, 8,4 kW
- Gewicht: ca. 163 kg





Pizzaöfen Elektro



- Für 6 Pizzen \varnothing 30 cm oder 2 Bleche 600 x 400 mm
- Ober- und Unterhitze in der Kammer mit thermostatischer Regelung von 50° bis 500 °C
- Innenraumbeleuchtung
- Front Edelstahl oder Rustikal
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

PE6/30EL	900 x 1020 x 420 mm	Art.-Nr. 500430	1.430 €
400 V, 7,2 kW	Ausführung Edelstahl		

PE6/30RL	900 x 1020 x 420 mm	Art.-Nr. 500435	1.420 €
400 V, 7,2 kW	Ausführung Rustikal		



- Für 6 + 6 Pizzen \varnothing 30 cm oder 2 + 2 Bleche 600 x 400 mm
- Ober- und Unterhitze in beiden Kammern mit thermostatischer Regelung von 50° bis 500 °C
- Innenraumbeleuchtung
- Front Edelstahl oder Rustikal
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

PE66/30EL	900 x 1020 x 750 mm	Art.-Nr. 500440	2.350 €
400 V, 14,4 kW	Ausführung Edelstahl		

PE66/30RL	900 x 1020 x 750 mm	Art.-Nr. 500445	2.350 €
400 V, 14,4 kW	Ausführung Rustikal		

LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü. V.*
ca. 2 - 3 Wochen

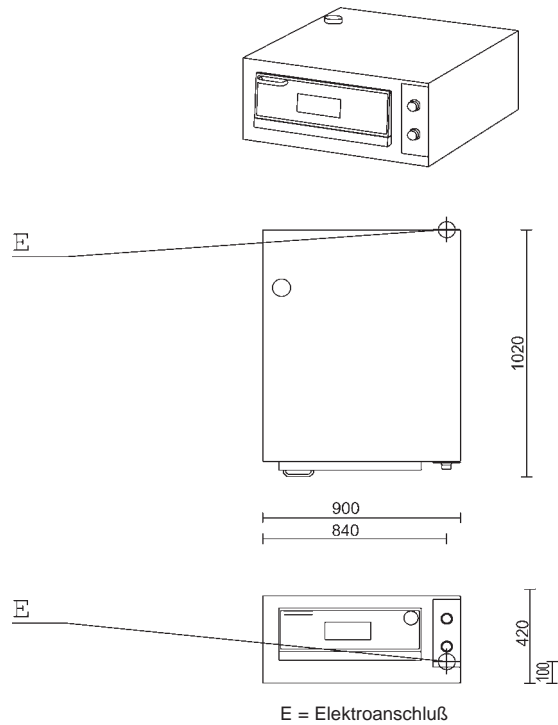
Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten

PE6/30EL und PE6/30RL

Ausstattung:

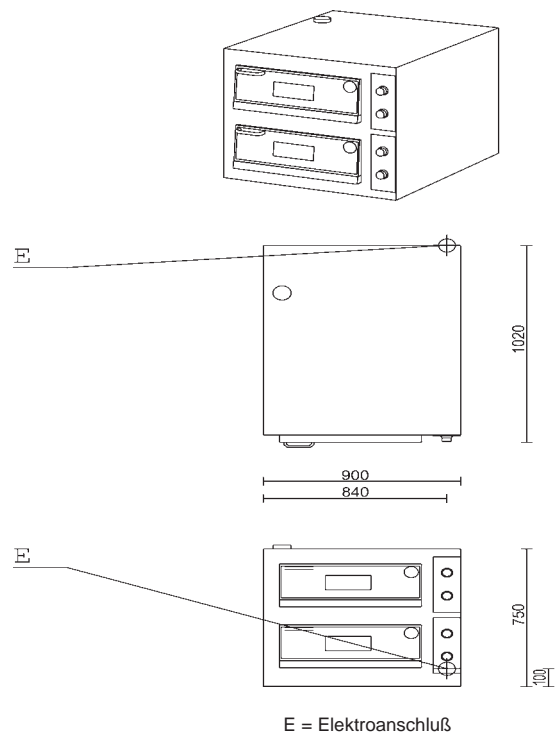
- Für 6 Pizzen \varnothing 30 cm oder
2 Bleche 600 x 400 mm
- Ausführung "Edelstahl" Front aus Edelstahl
- Backfläche aus Schamottstein
- Außenmaß: 900 x 1020 x 420 mm
- Innenmaß: 610 x 915 x 140 mm
- 400 V, 7,2 kW
- Gewicht: ca. 126 kg



PE66/30EL und PE66/30RL

Ausstattung:

- Für 6 + 6 Pizzen \varnothing 30 cm oder
2 + 2 Bleche 600 x 400 mm
- Ausführung "Edelstahl" Front aus Edelstahl
- Backfläche aus Schamottstein
- Außenmaß: 900 x 1020 x 750 mm
- Innenmaß: 610 x 915 x 140 mm (je Kam-
mer)
- 400 V, 14,4 kW





Pizzaöfen Elektro



- Für 9 Pizzen \varnothing 30 cm oder 2 Bleche 600x400 mm
- Ober- und Unterhitze in der Kammer mit thermostatischer Regelung von 50° bis 500 °C
- Innenraumbeleuchtung
- Front Edelstahl oder Rustikal
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

PE9/30E 400 V, 9,6 kW	1150 x 1020 x 420 mm Ausführung Edelstahl	Art.-Nr. 500450	2.110 €
PE9/30R 400 V, 9,6 kW	1150 x 1020 x 420 mm Ausführung Rustikal	Art.-Nr. 500455	2.110 €



- Für 9 + 9 Pizzen \varnothing 30 cm oder 2+2 Bleche 600x400 mm
- Ober- und Unterhitze in beiden Kammern mit thermostatischer Regelung von 50° bis 500 °C
- Innenraumbeleuchtung
- Front Edelstahl oder Rustikal
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

PE99/30E 400 V, 19,2 kW	1150 x 1020 x 750 mm Ausführung Edelstahl	Art.-Nr. 500456	3.570 €
PE99/30R 400 V, 19,2 kW	1150 x 1020 x 750 mm Ausführung Rustikal	Art.-Nr. 500457	3.570 €

LIEFERZEIT: **LAGER ROTENBURG U.Ü. V.**
ca. 2 - 3 Wochen

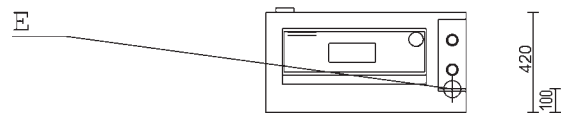
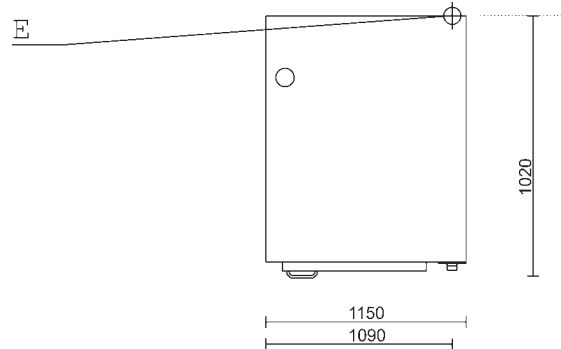
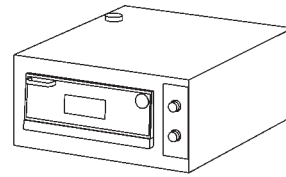
Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten

PE9/30E und PE9/30R

Ausstattung:

- Für 9 Pizzen \varnothing 30 cm
oder 2 Bleche 600x400 mm
- Ausführung "Edelstahl" Front aus Edelstahl
- Backfläche aus Schamottstein
- Außenmaß: 1150 x 1020 x 420 mm
- Innenmaß: 910 x 910 x 140 mm
- 400 V, 9,6 kW
- Gewicht: ca. 181 kg

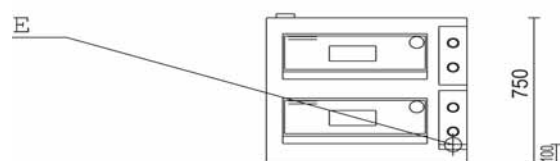
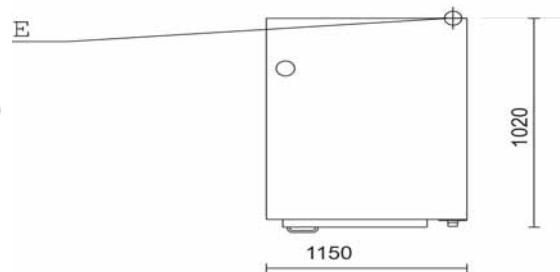
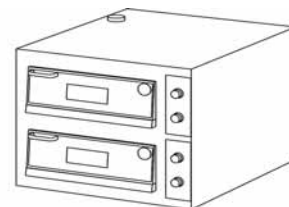


E = Elektroanschluß

PE99/30E und PE99/30R

Ausstattung:

- Für 9 + 9 Pizzen \varnothing 30 cm
oder 2+2 Bleche 600x400 mm
- Ausführung "Edelstahl" Front aus Edelstahl
- Backfläche aus Schamottstein
- Außenmaß: 1150 x 1020 x 750 mm
- Innenmaß: 910 x 910 x 140 mm (je Kammer)
- 400 V, 19,2 kW
- Gewicht: ca. 362 kg



E = Elektroanschluß



Pizzaöfen Elektro



- 12 Pizzen Ø 30 cm oder
12 + 12 Pizzen Ø 30 cm
- Ober- und Unterhitze mit
thermostatischer Regelung
- Temp. Bereich: 50° bis 500°C
- Front Edelstahl

Abmessungen: B x T x H mm

PE12/30E 400 V, 12,8 kW	1150 x 1320 x 420 mm	Art.-Nr. 500635	2.520 €
PE1212/30E 400 V, 25,6 kW	1150 x 1320 x 750 mm	Art.-Nr. 500636	4.480 €

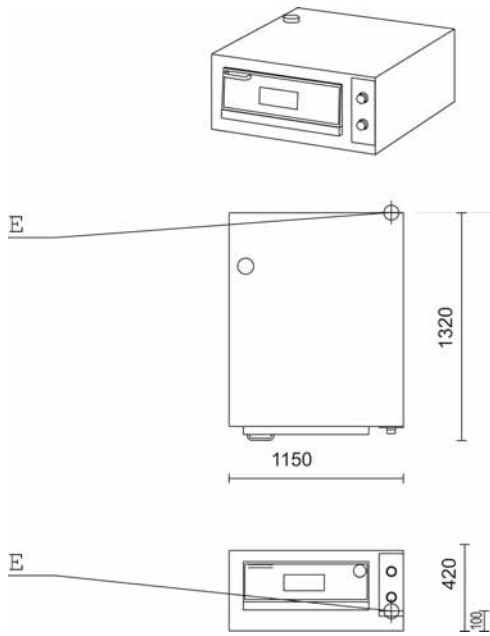


LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü.V.*
ca. 2 - 3 Wochen

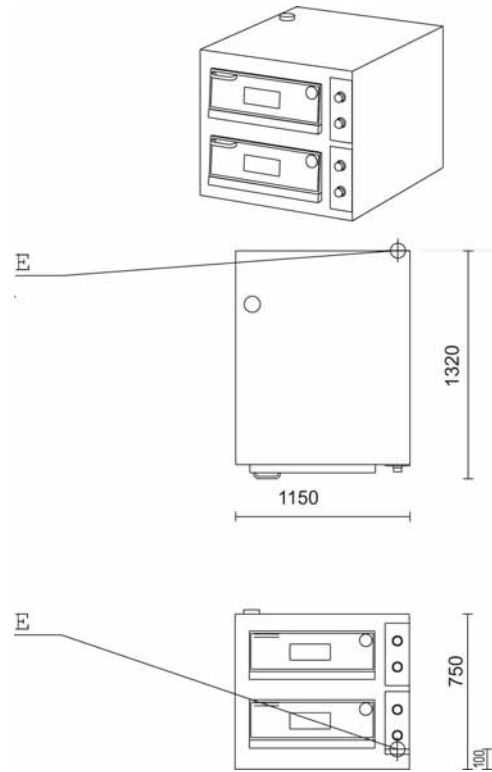
Technische Daten finden Sie
auf der Rückseite

Technische Daten

PE12/30E



PE1212/30E





Pizzaöfen Elektro, Edelstahl



- Für Pizzen ø 36 cm
- Ober- und Unterhitze in der Kammer mit thermostatischer Regelung von 50° bis 500 °C
- Innenraumbeleuchtung
- Front Edelstahl oder Rustikal
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

PE4/36E	für 4 Pizzen Ø 36 cm	Art.-Nr. 500605	1.710 €
400 V, 6 kW	1010 x 850 x 420 mm		

PE6/36EL	für 6 Pizzen Ø 36 cm	Art.-Nr. 500615	1.940 €
400 V, 9 kW	1010 x 1210 x 420 mm		



- Für Pizzen ø 36 cm
- Ober- und Unterhitze in der Kammer mit thermostatischer Regelung von 50° bis 500 °C
- Innenraumbeleuchtung
- Backfläche aus Schamottstein
- Front aus Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

PE44/36E	für 4+4 Pizzen Ø 36 cm	Art.-Nr. 500610	2.550 €
400 V, 12 kW	1010 x 850 x 750 mm		

PE66/36EL	für 6+6 Pizzen Ø 36 cm	Art.-Nr. 500620	3.160 €
400 V, 18 kW	1010 x 1210 x 750 mm		

LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü. V.*
ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten finden Sie
auf der Rückseite

Technische Daten

PE4/36E

PE44/36E

Außenmaß
Innenmaß
Leistung
Gewicht

1010x850x420mm
720x720x140mm
400 V, 6 kW
ca. 115 kg

1010x850x750mm
720x720x140mm
400 V, 12 kW
ca. 200 kg

PE6/36EL

PE66/36EL

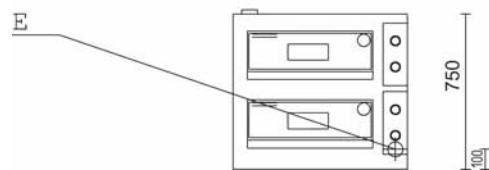
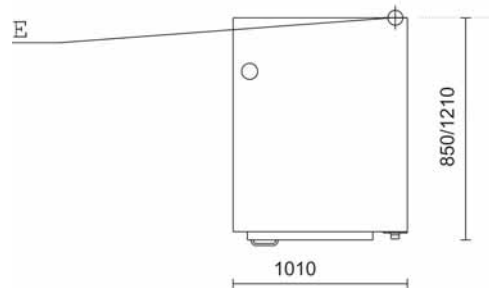
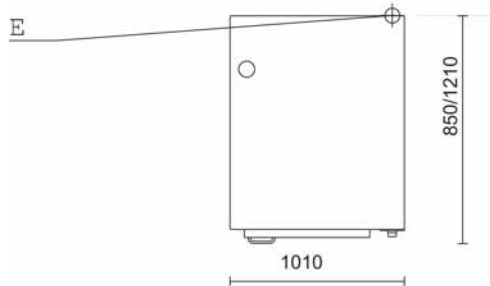
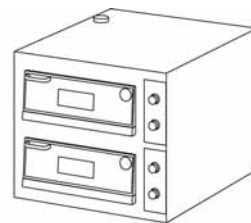
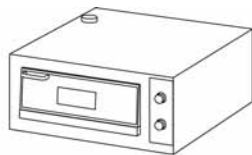
Außenmaß
Innenmaß
Leistung
Gewicht

1010x1210x420mm
720x1080x140mm
400 V, 9 kW
ca. 165 kg

1010x1210x750mm
720x1080x140mm
400 V, 18 kW
ca. 300 kg

PE4/36E - PE6/36EL

PE44/36E - PE66/36EL





Pizzaöfen Elektro, Edelstahl



- Für Pizzen \varnothing 36 cm
- Ober- und Unterhitze in der Kammer mit thermostatischer Regelung von 50° bis 500 °C
- Innenraumbeleuchtung
- Backfläche aus Schamottstein
- Front aus Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

PE6/36E	für 6 Pizzen \varnothing 36 cm	Art.-Nr. 500623	2.370 €
400 V, 9 kW	1370 x 850 x 420 mm		

PE9/36E	für 9 Pizzen \varnothing 36 cm	Art.-Nr. 500625	2.640 €
400 V, 13,2 kW	1370 x 1210 x 420 mm		



- Für Pizzen \varnothing 36 cm
- Ober- und Unterhitze in der Kammer mit thermostatischer Regelung von 50° bis 500 °C
- Innenraumbeleuchtung
- Backfläche aus Schamottstein
- Front aus Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzlackiertem Blech

Abmessungen: B x T x H mm

PE66/36E	für 6+6 Pizzen \varnothing 36 cm	Art.-Nr. 500624	3.860 €
400 V, 18 kW	1370 x 850 x 750 mm		

PE99/36E	für 9+9 Pizzen \varnothing 36 cm	Art.-Nr. 500630	4.390 €
400 V, 26,4 kW	1370 x 1210 x 750 mm		

LIEFERZEIT: **LAGER ROTENBURG U.Ü.V.**
ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten

PE6/36E

PE66/36E

Außenmaß
Innenmaß
Leistung
Gewicht

1370x850x420mm
1080x720x140mm
400 V, 9 kW
ca. 175 kg

1370x850x750mm
1080x720x140mm
400 V, 18 kW
ca. 320 kg

PE9/36E

PE99/36E

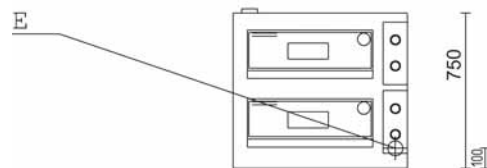
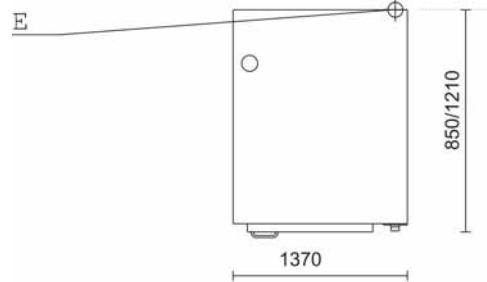
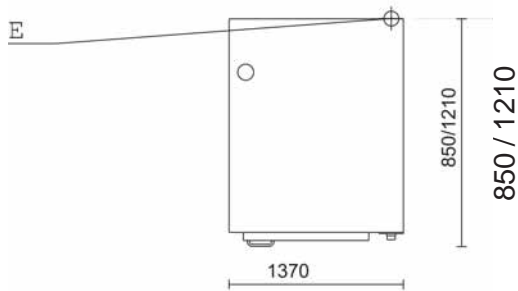
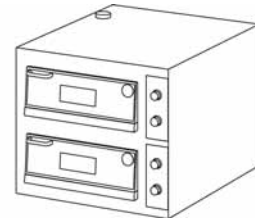
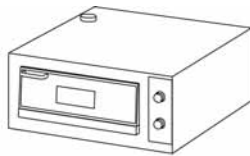
Außenmaß
Innenmaß
Leistung
Gewicht

1370x1210x420mm
1080x1080x140mm
400 V, 13,2 kW
ca. 220 kg

1370x1210x750mm
1080x1080x140mm
400 V, 26,4 kW
ca. 400 kg

PE6/36E - PE9/36E

PE66/36E - PE99/36E





Pizzaöfen Digitale Anzeige



- Für 4 Pizzen Ø 36 cm oder 4+4 Pizzen Ø 36 cm
- Ober- und Unterhitze mit digitalem Thermostat und Thermometer
- Temp. Bereich: 50° bis 500°C
- Front Edelstahl
- Abbildung Artikel 500485

Abmessungen: B x T x H mm

PE4/36ED 400 V, 6,0 kW	1145 x 850 x 420 mm	Art.-Nr. 500486	2.049 €
PE44/36ED 400 V, 12,0 kW	1145 x 850 x 750 mm	Art.-Nr. 500485	3.109 €

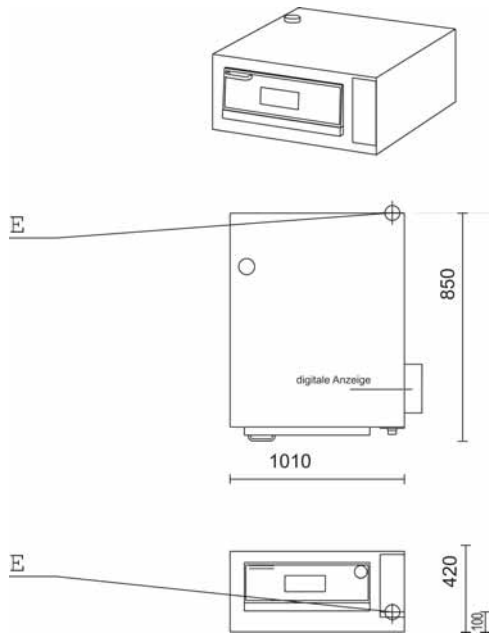


LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü.V.*
ca. 2 - 3 Wochen

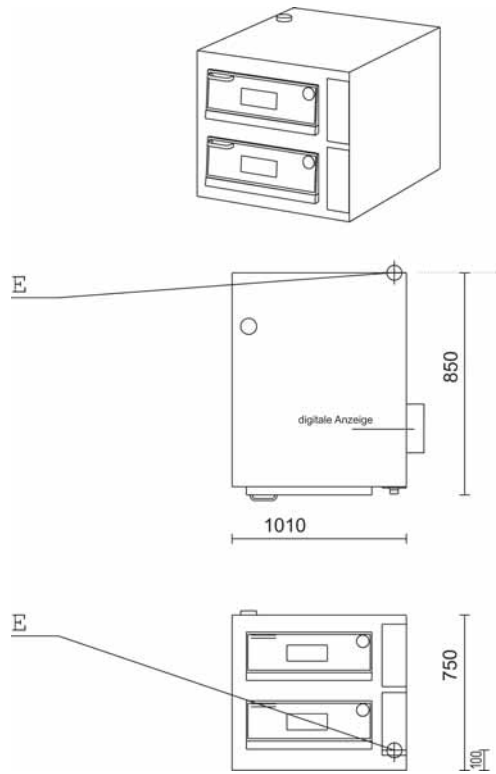
Technische Daten finden Sie
auf der Rückseite

Technische Daten

PE4/36ED



PE44/36ED





Pizzaöfen Untergestelle



- Lieferung erfolgt zerlegt
- Material: Stahlblech,
schwarz lackiert

Abmessungen: B x T x H mm

Art.-Nr. 500500 900 x 735 x 850 mm	für PE4/30EC für PE4/30ECT für PE44/30EC für PE44/30ECT	für PE44/30E für PE44/30R	290 €
Art.-Nr. 500530 780 x 600 x 980 mm	für PE44/24E für PE44/24R		280 €
Art.-Nr. 500640 1010 x 850 x 980 mm	für PE4/36EC für PE4/36ECT	für PE4/36E für PE4/36ED	330 €
Art.-Nr. 500641 1010 x 850 x 850 mm	für PE44/36EC für PE44/36ECT	für PE44/36E für PE44/36ED	330 €
Art.-Nr. 500510 900 x 1020 x 980 mm	für PE6/30ECL für PE6/30ECTL	für PE6/30EL für PE6/30RL	330 €
Art.-Nr. 500540 900 x 1020 x 850 mm	für PE66/30ECL für PE66/30ECTL	für PE66/30EL für PE66/30RL	330 €
Art.-Nr. 500642 1010 x 1210 x 980 mm	für PE6/36ECL für PE6/36ECTL	für PE6/36EL	380 €
Art.-Nr. 500643 1010 x 1210 x 850 mm	für PE66/36ECL für PE66/36ECTL	für PE66/36EL	380 €

LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen



Pizzaöfen Untergestelle



- Lieferung erfolgt zerlegt
- Material: Stahlblech,
schwarz lackiert

Abmessungen: B x T x H mm

Art.-Nr. 500644 1370 x 850 x 980 mm	für PE6/36E	390 €
Art.-Nr. 500645 1370 x 850 x 850 mm	für PE66/36E	390 €
Art.-Nr. 500520 1150 x 1020 x 980 mm	für PE9/30E für PE9/30R	360 €
Art.-Nr. 500525 1150 x 1020 x 850 mm	für PE99/30E für PE99/30R	360 €
Art.-Nr. 500646 1370 x 1210 x 980 mm	für PE9/36E	420 €
Art.-Nr. 500647 1370 x 1210 x 850 mm	für PE99/36E	420 €
Art.-Nr. 500648 1150 x 1320 x 980 mm	für PE12/30E	420 €
Art.-Nr. 500649 1150 x 1320 x 850 mm	für PE1212/30E	420 €

LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen



Pizzaöfen Gas



- Brenner für Ober- und Unterhitze mit separat thermostatischer Regelung von 0° bis 450 °C.
- Gesamtregelung mit vollzündgesicherter Regelarmatur, Thermoelement, Pilotflamme und piezoelektrischer Zündung
- Innenraumbeleuchtung

Abmessungen: B x T x H mm

PG4/30 1000 x 840 x 470 mm 13,9 kW	Ausführung Edelstahl Für 4 Pizzen ø 30 cm	Art.-Nr. 500460	2.910 €
PG6/30 1000 x 1140 x 470 mm 18 kW	Ausführung Edelstahl Für 6 Pizzen ø 30 cm	Art.-Nr. 500470	3.440 €
PG9/30 1300 x 1140 x 470 mm 24,5 kW	Ausführung Edelstahl Für 9 Pizzen ø 30 cm	Art.-Nr. 500480	4.000 €

Untergestell für Gas-Pizzaöfen



Abbildung: ähnlich

UG4/30G 1000 x 840 x 980 mm für PG4/30	Art.-Nr. 500550	310 €
UG6/30G 1000 x 1140 x 980 mm für PG6/30	Art.-Nr. 500560	370 €
UG9/30G 1300 x 1140 x 980 mm für PG9/30	Art.-Nr. 500570	460 €

LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

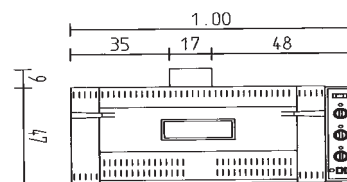
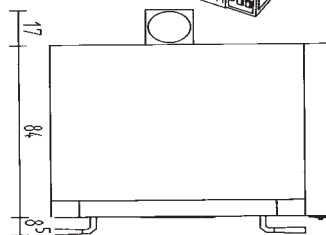
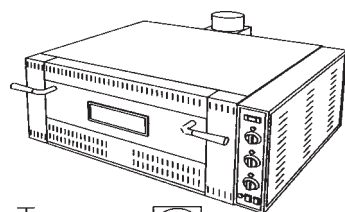
Technische Daten finden Sie
auf der Rückseite

Technische Daten

PG4/30

Ausstattung:

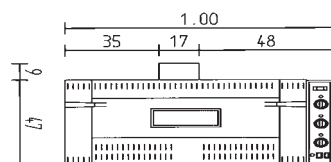
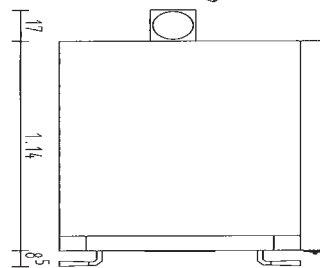
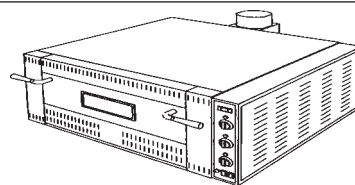
- Für 4 Pizzen \varnothing 30 cm
- Front aus Edelstahl
- Backfläche aus Schamottstein
- Außenmaß: 1000 x 840 x 470 mm
- Innenmaß: 620 x 620 x 155 mm
- Heizleistung: 13,9 kW
- Gasverbrauch: 1,087 kg/h
- Anschluß: 230 V
- Gewicht: ca. 112 kg



PG6/30

Ausstattung:

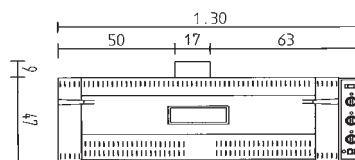
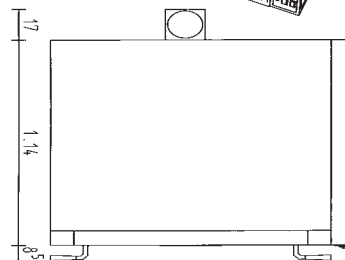
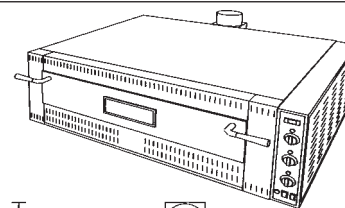
- Für 6 Pizzen \varnothing 30 cm
- Front aus Edelstahl
- Backfläche aus Schamottstein
- Außenmaß: 1000 x 1140 x 470 mm
- Innenmaß: 620 x 920 x 155 mm
- Heizleistung: 18 kW
- Gasverbrauch: 1,408 kg/h
- Anschluß: 230 V
- Gewicht: ca. 141 kg



PG9/30

Ausstattung:

- Für 9 Pizzen \varnothing 30 cm
- Front aus Edelstahl
- Backfläche aus Schamottstein
- Außenmaß: 1300 x 1140 x 470 mm
- Innenmaß: 920 x 920 x 155 mm
- Heizleistung: 24,5 kW
- Gasverbrauch: 1,917 kg/h
- Anschluß: 230 V
- Gewicht: ca. 179 kg





Teigknetmaschinen Serie S



- Hochleistungs-Profimaschinen
- Behälter, Knethaken und Mittelstab aus rostfreiem Stahl
- Bei diesen Geräten ist keine Kopfanhebung möglich
- Auf Anfrage mit auf 400 V mit 2 Geschwindigkeiten lieferbar

TKM 7/S	Stundenleistung: ca. 28 kg/h	Ausführung 240 V	Art.-Nr. 515020	1.380 €
	Teig je Zyklus: 7 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515420	1.350 €
TKM 12/S	Stundenleistung: ca. 45 kg/h	Ausführung 240 V	Art.-Nr. 515021	1.520 €
	Teig je Zyklus: 12 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515421	1.490 €
TKM 18/S	Stundenleistung: ca. 60 kg/h	Ausführung 240 V	Art.-Nr. 515022	1.610 €
	Teig je Zyklus: 18 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515422	1.580 €
TKM 25/S	Stundenleistung: ca. 90 kg/h	Ausführung 240 V	Art.-Nr. 515023	1.810 €
	Teig je Zyklus: 25 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515423	1.780 €
TKM 38/S	Stundenleistung: ca. 130 kg/h	Ausführung 240 V	Art.-Nr. 515024	1.990 €
	Teig je Zyklus: 38 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515424	1.960 €
TKM 50/S	Stundenleistung: ca. 180 kg/h	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515430	2.760 €
	Teig je Zyklus: 50 kg			

Untergestell mit Rollen siehe Seite 2/14

LIEFERZEIT: **LAGER ROTENBURG U.Ü.V.**
ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten finden Sie
auf der Rückseite

Technische Daten

Teigknetmaschinen Serie S

- Hochleistungs-Profimaschinen
- Behälter, Knehtaken und Mittelstab aus rostfreiem Stahl
- Reduziergetriebe im Ölbad

- Geschwindigkeiten: 1. Geschwindigkeit
Teigschüssel: 10 U/min.
Spirale: 90 U/min.

Teigknetmaschinen	Stundenleistung	Teig je Zyklus	Abmessungen: B x T x H	Gewicht	Einphasenmotorleistung	Dreiphasenmotorleistung
TKM 7 S	ca. 28 kg/h	7 kg	560 x 280 x 560 mm Behälter: ø 260 x 200 mm	39 kg	0,37 kW 240 V, 50 Hz	0,37 kW 400 V, 50 Hz
TKM 12 S	ca. 45 kg/h	12 kg	650 x 350 x 600 mm Behälter: ø 320 x 210 mm	58 kg	0,75 kW 240 V, 50 Hz	0,75 kW 400 V, 50 Hz
TKM 18 S	ca. 60 kg/h	18 kg	670 x 390 x 600 mm Behälter: ø 360 x 210 mm	59 kg	0,75 kW 240 V, 50 Hz	0,75 kW 400 V, 50 Hz
TKM 25 S	ca. 90 kg/h	25 kg	730 x 430 x 690 mm Behälter: ø 400 x 260 mm	93 kg	1,1 kW 240 V, 50 Hz	1,1 kW 400 V, 50 Hz
TKM 38 S	ca. 130 kg/h	38 kg	800 x 480 x 710 mm Behälter: ø 450 x 260 mm	105 kg	1,5 kW 240 V, 50 Hz	1,5 kW 400 V, 50 Hz
TKM 50 S	ca. 180 kg/h	50 kg	920 x 530 x 920 mm Behälter: ø 500 x 310 mm	175 kg	—	1,87 kW 400 V, 50 Hz



Teigknetmaschinen Serie C



- Serie C mit manueller Kopfanhebung
- Spirale, Stab und Topf einzeln abnehmbar
- Behälter, Kneithaken und Mittelstab aus rostfreiem Stahl

TKM 18/C	Manuelle Kopfanhebung			
	Stundenleistung: ca. 60 kg/h	Ausführung 240 V	Art.-Nr. 515027	1.980 €
	Teig je Zyklus: 18 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515427	1.950 €
TKM 25/C	Manuelle Kopfanhebung			
	Stundenleistung: ca. 90 kg/h	Ausführung 240 V	Art.-Nr. 515025	2.170 €
	Teig je Zyklus: 25 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515425	2.140 €
TKM 38/C	Manuelle Kopfanhebung			
	Stundenleistung: ca. 130 kg/h	Ausführung 240 V	Art.-Nr. 515026	2.360 €
	Teig je Zyklus: 38 kg	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515426	2.330 €
TKM 50/C	Manuelle Kopfanhebung			
	Stundenleistung: ca. 180 kg/h	Ausführung 400 V	Art.-Nr. 515450	3.310 €
	Teig je Zyklus: 50 kg			



Untergestelle mit Rollen
Höhe 90 mm

TKM 7S	Art.-Nr. 515065	130 €
TKM 12S, 18S, 18C	Art.-Nr. 515060	130 €
TKM 25S + 25C	Art.-Nr. 515062	140 €
TKM 38S + 38C	Art.-Nr. 515064	150 €
TKM 50C + 50S	Art.-Nr. 515068	200 €

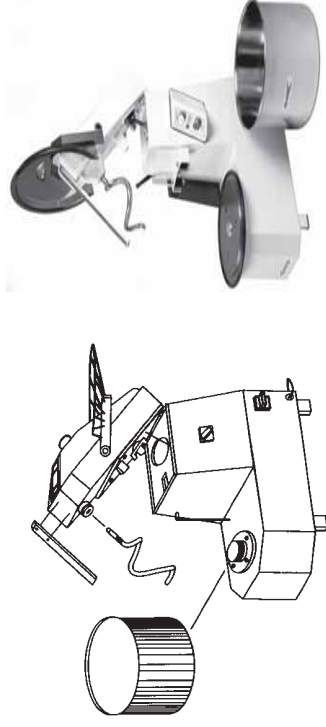
LIEFERZEIT: **LAGER ROTENBURG U.Ü.V.**
ca. 2 - 3 Wochen

Technische Daten finden Sie auf der Rückseite

Technische Daten

Teigknetmaschinen Serie C

- Reduziergetriebe im Ölbad
- Hochleistungs-Profimaschinen
- Behälter, Kneithaken und Mittelstab aus rostfreiem Stahl
- Spirale, Stab und Topf einzeln abnehmbar



Teigknetmaschinen	Stundenleistung	Teig je Zyklus	Abmessungen: B x T x H	Gewicht	Einphasenmotorleistung	Dreiphasenmotorleistung	Motor für Kopfanhebung
TKM 18 C	ca. 60 kg/h	18 kg	670 x 390 x 690 mm Behälter: ø 360 x 210 mm	66 kg	0,75 kW 240 V, 50 Hz	0,75 kW 400 V, 50 Hz	—
TKM 25 C	ca. 90 kg/h	25 kg	730 x 430 x 780 mm Behälter: ø 400 x 260 mm	103 kg	1,1 kW 240 V, 50 Hz	1,1 kW 400 V, 50 Hz	—
TKM 38 C	ca. 130 kg/h	38 kg	800 x 480 x 800 mm Behälter: ø 450 x 260 mm	115 kg	1,5 kW 240 V, 50 Hz	1,5 kW 400 V, 50 Hz	—
TKM 50 C	ca. 180 kg/h	50 kg	930 x 530 x 1020 mm Behälter: ø 500 x 310 mm	210 kg	—	1,8 kW 400 V, 50 Hz	0,18 kW



Pizza-Form-Maschinen

Pizza-Form-Maschinen



- Zur Zubereitung des Teiges für Pizza, Brot, Torten usw.
- Gehäuse aus Edelstahl
- Für runde Pizza mit Pedalsteuerung
- Dicke und Durchmesser regulierbar

Abmessungen: B x T x H mm

ZA 30	Artikel-Nr. 500650	1.630 €
420 x 500 x 730 mm	Pizza - Durchmesser zwischen 14 - 28 cm	
Gewicht: ca. 30 kg	Teig - Gewicht zwischen 80 - 210 gr.	
Motor: 230 V, 0,33 kW		

ZA 40	Artikel-Nr. 500660	1.750 €
520 x 520 x 800 mm	Pizza - Durchmesser zwischen 26 - 40 cm	
Gewicht: ca. 37 kg	Teig - Gewicht zwischen 210 - 700 gr.	
Motor: 230 V, 0,5 kW		

LIEFERZEIT: *LAGER ROTENBURG U.Ü. V.*
ca. 2 - 3 Wochen



Sonderprogramm Aufschnittmaschinen

Modell 195 Motor: 230 V, 0,11 kW 300 x 430 x 292 mm	Art.-Nr. 520100 Schnittmöglichkeit: 200 x 135 mm Messer ø 195 mm	400 €
Modell 220 Motor: 230 V, 0,14 kW 363 x 448 x 310 mm	Art.-Nr. 520110 Schnittmöglichkeit: 230 x 165 mm Messer ø 220 mm	550 €
Modell 250 Motor: 230 V, 0,14 kW 363 x 480 x 340 mm	Art.-Nr. 520120 Schnittmöglichkeit: 230 x 185 mm Messer ø 250 mm	590 €
Modell 275 Motor: 230 V, 0,15 kW 410 x 505 x 355 mm	Art.-Nr. 520130 Schnittmöglichkeit: 230 x 190 mm Messer ø 275 mm	730 €
Modell 300 Motor: 230 V, 0,16 kW 480 x 570 x 400 mm	Art.-Nr. 520140 Schnittmöglichkeit: 245 x 220 mm Messer ø 300 mm	1.130 €
Modell 350 Motor: 230 V, 0,38 kW 515 x 680 x 470 mm	Art.-Nr. 520150 Schnittmöglichkeit: 255 x 290 mm Messer ø 350 mm	1.590 €
Vertikalschneider für Fleisch Motor: 230 V, 0,26 kW 540 x 682 x 528 mm	Art.-Nr. 520170 Schnittmöglichkeit: 270 x 240 mm Messer ø 350 mm	2.270 €
Vertikalschneider für Wurst Motor: 230 V, 0,26 kW 540 x 682 x 528 mm	Art.-Nr. 520180 Schnittmöglichkeit: 270 x 240 mm Messer ø 350 mm	2.270 €

LIEFERZEIT: ca. 2 - 3 Wochen

