HÄUSSLER

SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

Universell & zuverlässig

# TEIGKNETMASCHINEN

# Teigknet-maschinen

## von HÄUSSLER

30 Jahre Erfahrung machen uns zu einem Kompetenzzentrum rund um moderne und leistungsstarke Knetmaschinen.

Optimal gekneteten Teig erhalten Sie mit den HÄUSSLER Teigknetmaschinen, denn diese arbeiten mit dem bewährten Centra-Spiralknetsystem - nur so erzielen Sie höchste Qualität Ihrer Backwaren. Dieses System garantiert ein gleichmäßig gutes, homogenes Mischen des Teiges - bei sehr geringer Teigerwärmung. Auch kleinere Mengen verarbeiten unsere Kneter zu einem perfekten Teig.

Die erstklassige Verarbeitung und eine lange Lebensdauer zeichnen die HÄUSSLER-Maschinen aus. Die Geräte sind pflegeleicht, bedienerfreundlich und nahezu wartungsfrei. Alle wichtigen Bauteile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt.

HÄUSSLER Teigknetmaschinen erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche, sowohl für den professionellen wie auch für den privaten Bereich.

HÄUSSLER-Produktionshalle

Eine Teigknet-
maschine von

HÄUSSLER

Ein starker Helfer
auf lange Zeit!

# Inhalt


## 4 SP-Serie

Modelle von 9 kg bis 65 kg Teig,
für Gewerbe und Haushalt.

## 10 SPM-Serie

Modelle von 60 kg bis 200 kg Teig,
für Gewerbeanwendung.

## 16 ALPHA-Serie

Tischmodelle für 5 kg Teig,
für Kleingewerbe, Gastronomie und Haushalt.

## Profi-Teigknetmaschinen

# SP-Serie

### Lockere geschmeidige Teige

Nur guter Teig gibt gutes Brot!
Das kraftvoll und präzise arbeitende Centra-Spiralknetsystem durchmischt gleichmäßig und knetet Ihre Teige intensiv. Die unterschiedlichen Drehgeschwindigkeiten von Knethaken und Teigschüssel unterstützen den Effekt des guten homogenen Mischens. Der Arbeitsradius des massiven Knethakens reicht bis zur Schüsselmitte und ermöglicht auch die Verarbeitung kleinster Mengen (als Mindestmenge kann etwa 10 % der Höchstmenge geknetet werden).

### Industriemotor

Das Herz unserer Teigknetmaschinen ist ein robuster Industriemotor, welcher auch bei schweren Teigen Stärke zeigt – das ruhige Laufgeräusch und der gute Stand der Maschinen beweisen es.

### Leichte Reinigung

Bis zum Typ SP 40 KA ist der Teigkessel abnehmbar und der Knetarm hochschwenkbar. Dadurch ist die Maschine leicht zu reinigen und zu handhaben.

### Lebensmittelecht

Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile wie Knetarm und Teigkessel sind aus hochwertigem, lebensmittelechtem Edelstahl gefertigt.

### Robuste Bauweise

Das Gehäuse ist aus dickem Stahlblech gefertigt und unempfindlich durch Pulverbeschichtung. Die Kettenantriebe für Knetarm und Teigkessel halten ein Leben lang.

### Sicherheit

Alle unsere Maschinen sind mit einem Sicherungsschalter ausgestattet. Beim Hochklappen des Knetarms oder Schutzdeckels schaltet die Maschine automatisch ab. HÄUSSLER Maschinen sind GS-geprüft.

### Zeitschaltuhr

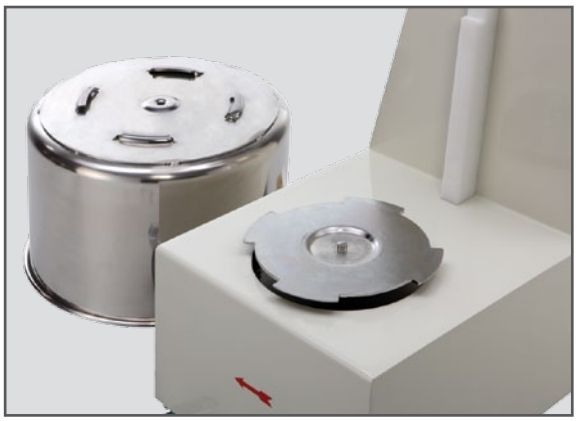
Die integrierte Zeitschaltuhr ermöglicht Ihnen eine einfache Einstellung und Überwachung der Knetdauer. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Maschine automatisch ab und verhindert so ein Überkneten des Teiges.

## Zeitschaltuhr

Die HÄUSSLER Teigknetmaschinen sind mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet, d.h. die Maschine schaltet nach Ablauf der eingestellten Knetzeit automatisch ab.

## Abnehmbarer Kessel

Der Teigkessel ist bis zur SP 40 KA einfach mit einer Drehung abnehmbar - dank Bajonettverschluß. Alle mit Teig in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl.

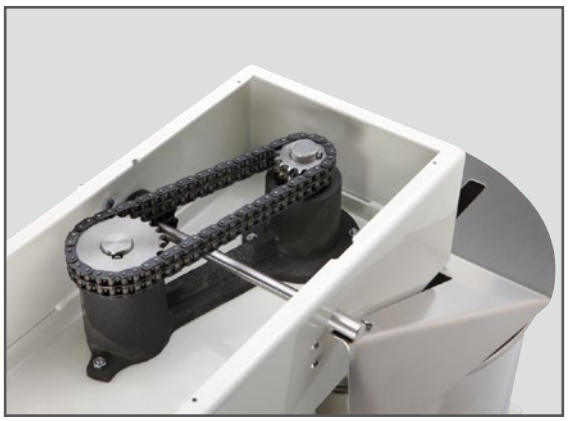


## Centra Spiralknetsystem

Das kräftige und präzise Centra-Spiralknetsystem durchmischt gleichmäßig und knetet intensiv. Der Arbeitsradius des starken Knethakens reicht bis zur Schüsselmitte.

## Robuster Kettenantrieb

Die hochwertigen Materialien garantieren eine lange Lebensdauer auch bei der Verarbeitung von schweren Teigen.



## Durchdachte Details

Der Deckel der SP-Maschinen ist hochklappbar, der gesamte Knetarm ist für eine leichtere Reinigung hochschwenkbar.

## Gasdruckfedern & Kabelhalter

Der Kabelhalter ist auf der Rückseite, somit ist das Stromkabel immer aufgeräumt. Die Gasdruckfedern unterstützen das Hochklappen des Knetarmes und halten ihn oben.

# SP-Serie

| Farben |
|---|
| Weiß |
| Edelstahl |

Alle unsere Modelle sind auch in Edelstahl lieferbar.

| Typ | SP 10 KA | SP 15 KA | SP 20 KA | SP 30 KA |
|---|---|---|---|---|
| **Technische Daten** | | | | |
| Fassungsvermögen ca. | 5 kg Mehl (9 kg Teig) | 7,5 kg Mehl (14 kg Teig) | 10 kg Mehl (18 kg Teig) | 16 kg Mehl (28 kg Teig) |
| Kesselinhalt | 12 Liter | 18 Liter | 24 Liter | 32 Liter |
| Maße B x T x H mit Rädern | 30 x 63 x 71 cm | 34 x 65 x 71 cm | 38 x 74 x 80 cm | 42 x 78 x 86 cm |
| Motorleistung 1 Geschwindigkeit | 0,74 kW | 0,74 kW | 1,11 kW | 1,11 kW |
| Motorleistung 2 Geschwindigkeiten | 0,75 kW / 1,0 kW | 0,75 kW / 1,0 kW | 1,0 kW / 1,5 kW | 1,0 kW / 1,5 kW |
| Stromanschluß | 230 V oder 400 V | 230 V oder 400 V | 230 V oder 400 V | 400 V |
| Gewicht | 53 kg | 56 kg | 83 kg | 90 kg |
| **Ausstattung** | | | | |
| Serienmäßig | • Knetarm schwenkbar<br>• Kessel abnehmbar<br>• Zeitschaltuhr (30 Min. einstellbar) | • Knetarm schwenkbar<br>• Kessel abnehmbar<br>• Zeitschaltuhr (30 Min. einstellbar) | • Knetarm schwenkbar<br>• Kessel abnehmbar<br>• Zeitschaltuhr (30 Min. einstellbar) | • Knetarm schwenkbar<br>• Kessel abnehmbar<br>• Zeitschaltuhr (30 Min. einstellbar) |
| Optional | • 2 Geschwindigkeiten (nur bei 400 V)<br>• Satz Räder (H 12 cm)<br>• Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel | • 2 Geschwindigkeiten (nur bei 400 V)<br>• Satz Räder (H 12 cm)<br>• Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel | • 2 Geschwindigkeiten (nur bei 400 V)<br>• Satz Räder (H 12 cm)<br>• Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel | • 2 Geschwindigkeiten<br>• Satz Räder (H 12 cm)<br>• Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel |

Die Modelle SP 10, SP 20, SP 30 und SP 40 sind auch in der einfachen Ausführung, d.h. ohne hochklappbaren Knetarm und ohne abnehmbaren Kessel, lieferbar.

SP 40 KA

SP 50 K 2G

SP 70 F 2G

| Typ | SP 40 KA | SP 50 F 2G | SP 70 F 2G |
|---|---|---|---|
| **Technische Daten** | | | |
| Fassungsvermögen ca. | 20 kg Mehl (35 kg Teig) | 28 kg Mehl (50 kg Teig) | 38 kg Mehl (65 kg Teig) |
| Kesselinhalt | 41 Liter | 63,5 Liter | 82 Liter |
| Maße B x T x H mit Rädern | 48 x 83 x 94 cm | 52 x 90 x 108 cm | 57 x 100 x 110 cm |
| Motorleistung 1 Geschwindigkeit | 1,48 kW | - | - |
| Motorleistung 2 Geschwindigkeiten | 1,5 kW / 2,0 kW | 1,5 kW / 2,5 kW | 1,5 kW / 2,5 kW |
| Stromanschluß | 400 V | 400 V | 400 V |
| Gewicht | 137 kg | 169 kg | 188 kg |
| **Ausstattung** | | | |
| Serienmäßig | • Knetarm schwenkbar<br>• Kessel abnehmbar<br>• Zeitschaltuhr (30 Min. einstellbar) | • Zeitschaltuhr (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten | • Zeitschaltuhr (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten |
| Optional | • 2 Geschwindigkeiten<br>• Satz Räder (H 14 cm)<br>• Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel | • Knetarm schwenkbar<br>• Satz Räder (H 14 cm)<br>• Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel | • Knetarm schwenkbar<br>• Satz Räder (H 14 cm)<br>• Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel |

Bis zum Typ SP 40 KA ist der Teigkessel dank Bayonettverschluß leicht abnehmbar. Auf Wunsch erhalten Sie zu diesen Modellen einen Zusatz-Teigkessel.

Auch die beiden größten Modelle (SP 50 und SP 70) sind mit einem schwenkbaren Knetarm lieferbar:

SP 50 K 2G
SP 70 K 2G

# SP-Serie

| Farben |
|---|
| Weiß |
| Edelstahl |

Alle unsere Modelle sind auch in Edelstahl lieferbar.

SP 10 KA 2G 2T

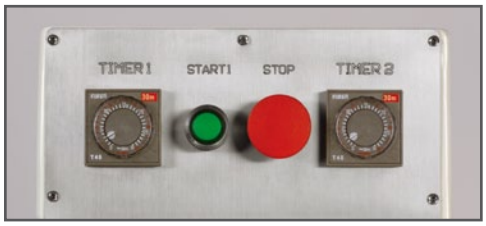
SP 20 KA 2G 2T

SP 30 KA 2G 2T

| Typ | SP 10 KA 2G 2T | SP 20 KA 2G 2T | SP 30 KA 2G 2T |
|---|---|---|---|
| **Technische Daten** | | | |
| Fassungsvermögen ca. | 5 kg Mehl (9 kg Teig) | 10 kg Mehl (18 kg Teig) | 16 kg Mehl (28 kg Teig) |
| Kesselinhalt | 12 Liter | 24 Liter | 32 Liter |
| Maße B x T x H mit Rädern | 30 x 63 x 81 cm | 38 x 74 x 91 cm | 42 x 78 x 96 cm |
| Motorleistung 1 Geschwindigkeit | 0,55 kW | 1,1 kW | 1,1 kW |
| Motorleistung 2 Geschwindigkeiten | 0,75 kW / 1,0 kW | 1,0 kW / 1,5 kW | 1,0 kW / 1,5 kW |
| Stromanschluß | 400 V | 400 V | 400 V |
| Gewicht | 57 kg | 89 kg | 94 kg |
| **Ausstattung** | | | |
| Serienmäßig | • Knetarm schwenkbar<br>• Kessel abnehmbar<br>• 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten<br>• Satz Räder | • Knetarm schwenkbar<br>• Kessel abnehmbar<br>• 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten<br>• Satz Räder | • Knetarm schwenkbar<br>• Kessel abnehmbar<br>• 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten<br>• Satz Räder |
| Optional | • Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel | • Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel | • Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel |

Die Modelle SP 10 bis SP 40 sind auch in der einfachen Ausführung, d.h. ohne hochklappbaren Knetarm und ohne abnehmbaren Kessel, lieferbar.

| Typ | SP 40 K 2G 2T | SP 50 K 2G 2T | SP 70 F 2G 2T |
|---|---|---|---|
| **Technische Daten** | | | |
| Fassungsvermögen ca. | 20 kg Mehl (35 kg Teig) | 28 kg Mehl (50 kg Teig) | 38 kg Mehl (65 kg Teig) |
| Kesselinhalt | 41 Liter | 63,5 Liter | 82 Liter |
| Maße B x T x H mit Rädern | 48 x 80 x 107 cm | 52 x 87 x 122 cm | 57 x 98 x 124 cm |
| Motorleistung 1 Geschwindigkeit | 1,47 kW | - | - |
| Motorleistung 2 Geschwindigkeiten | 1,5 kW / 2,0 kW | 1,5 kW / 2,5 kW | 1,5 kW / 2,5 kW |
| Stromanschluß | 400 V | 400 V | 400 V |
| Gewicht | 144 kg | 174 kg | 192 kg |
| **Ausstattung** | | | |
| Serienmäßig | • Knetarm schwenkbar<br>• 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten<br>• Satz Räder | • 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten<br>• Satz Räder | • 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten<br>• Satz Räder |
| Optional | • Kessel abnehmbar<br>• Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel | • Knetarm schwenkbar<br>• Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel | • Knetarm schwenkbar<br>• Edelstahlausführung<br>• Gitterdeckel |




Die Modelle der Serie „2G 2T“ sind mit zwei Timern ausgestattet. Nach Ablauf der vorgewählten Zeit für die erste Geschwindigkeit schaltet die Maschine automatisch in die zweite Geschwindigkeit um.

Alle Maschinen sind auf Wunsch auch in Edelstahl und mit Gitterdeckel lieferbar.

## Gewerbe-Teigknetmaschinen

# SPM-Serie

### Geringe Teigerwärmung

Die robuste und präzise arbeitende Knetspirale durchmischt gleichmäßig und knetet Ihre Teige intensiv. Durch den groß dimensionierten Knethaken reduzieren sich die Knetzeiten, wodurch die Teigerwärmung sehr gering bleibt. Unsere Teigknetmaschinen eignen sich gleichermaßen für Bäckereien wie für Konditoreien.

### Industriemotoren/Antrieb

Der Teigkessel und die Knetspirale werden von zwei getrennten Motoren angetrieben. Um die Wartungskosten, die Vibrationen und die Geräuschentwicklung auf ein Minimum zu reduzieren, werden für die Kraftübertragung Keilriemen verwendet. Diese können sehr leicht über zwei außenliegende Schrauben nachgespannt werden.

### Edelstahl

Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile wie Knetarm, Teigteiler und Kessel sind aus hochwertigem, lebensmittelechtem Edelstahl gefertigt.

### Robust und Zuverlässig

Durch die Stahlbauweise des Maschinenkorpus sind die Kneter sehr robust, und dadurch über viele Jahre sehr zuverlässig.

### Steuerung

Die Teigknetmaschinen der SPM-Serie können im Manuell- oder im Automatikbetrieb bedient werden. Alle Maschinen verfügen über zwei Geschwindigkeiten, die über separate Timer gesteuert werden. Auch während des automatischen Knetvorganges ist es möglich die Drehrichtung umzukehren.

### Sicherheit

Beim Hochklappen des Schutzdeckels schaltet die Maschine automatisch ab. Alle unsere Kneter sind mit einem Notausschalter ausgestattet und entsprechen den aktuellen CE-Normen.

## Bedienelemente

Die Modelle der SPM-Serie sind serienmäßig mit zwei Geschwindigkeiten, zwei Zeitschaltuhren und einer Aufmischstufe ausgestattet.

## Knetspirale & Teilerstab

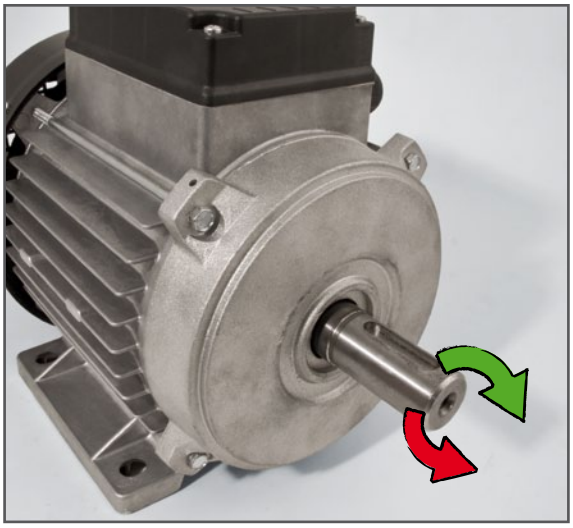
Die massive Knetspirale und der Teigteilerstab arbeiten stark und präzise - besonders auch bei kleineren Teigmengen.

## Edelstahl

Alle Bauteile, wie Knetarm, Teigteilerstab und Kessel, die beim Knetvorgang mit Teig in Berührung kommen, sind bei unseren Maschinen aus massivem Edelstahl gefertigt.

## Zwei Motoren

Der Kessel und der Knetarm werden jeweils mit einem separaten Industriemotor angetrieben. Alle Maschinen verfügen beim Betrieb in der ersten Geschwindigkeit über eine Aufmischstufe.



# SPM-Serie

| Typ | SPM 60 2T | SPM 80 2T | SPM 100 2T |
|---|---|---|---|
| **Technische Daten** | | | |
| Fassungsvermögen ca. | 40 kg Mehl (60 kg Teig) | 55 kg Mehl (80 kg Teig) | 67 kg Mehl (100 kg Teig) |
| Kesselinhalt | 95 Liter | 142 Liter | 157 Liter |
| Maße B x T x H mit Rädern | 61 x 110 x 119 cm | 73 x 122 x 141 cm | 73 x 122 x 141 cm |
| Motorleistung Knetspirale | 3,0 kW / 4,1 PS | 4,1 kW / 5,6 PS | 4,1 kW / 5,6 PS |
| Motorleistung Kessel | 0,37 kW / 0,5 PS | 0,75 kW / 1 PS | 0,75 kW / 1 PS |
| Stromanschluß | 400 V | 400 V | 400 V |
| Gewicht | 325 kg | 480 kg | 500 kg |
| **Ausstattung** | | | |
| Serienmäßig | • 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten (1. Geschw. mit Aufmischstufe)<br>• Räder | • 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten (1. Geschw. mit Aufmischstufe)<br>• Räder | • 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten (1. Geschw. mit Aufmischstufe)<br>• Räder |

**SPM 130 2T**

**SPM 160 2T**

| Typ | SPM 130 2T | SPM 160 2T | SPM 200 2T |
|---|---|---|---|
| **Technische Daten** | | | |
| Fassungsvermögen ca. | 87 kg Mehl (130 kg Teig) | 100 kg Mehl (160 kg Teig) | 125 kg Mehl (200 kg Teig) |
| Kesselinhalt | 216 Liter | 273 Liter | 298 Liter |
| Maße B x T x H mit Rädern | 83 x 132 x 141 cm | 93 x 147 x 160 cm | 93 x 147 x 160 cm |
| Motorleistung Knetspirale | 6,0 kW / 8,2 PS | 6,0 kW / 8,2 PS | 8,0 kW / 10,9 PS |
| Motorleistung Kessel | 0,75 kW / 1 PS | 1,1 kW / 1,5 PS | 1,1 kW / 1,5 PS |
| Stromanschluß | 400 V | 400 V | 400 V |
| Gewicht | 540 kg | 850 kg | 870 kg |
| **Ausstattung** | | | |
| Serienmäßig | • 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten (1. Geschw. mit Aufmischstufe)<br>• Räder | • 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten (1. Geschw. mit Aufmischstufe)<br>• Räder | • 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten (1. Geschw. mit Aufmischstufe)<br>• Räder |

Steuerung SPM 60 2T.

Steuerung SPM 80 2T bis SPM 200 2T.

# SPM-Serie

**SPM 160 2T E**

| Typ | SPM 130 2T E | SPM 160 2T E | SPM 200 2T E |
|---|---|---|---|
| **Technische Daten** | | | |
| Fassungsvermögen ca. | 87 kg Mehl (130 kg Teig) | 100 kg Mehl (160 kg Teig) | 125 kg Mehl (200 kg Teig) |
| Kesselinhalt | 216 Liter | 273 Liter | 298 Liter |
| Maße B x T x H mit Rädern | 175 x 103 x 135 cm | 185 x 108 x 135 cm | 183 x 112 x 137 cm |
| Höhe mit aufgeschwenktem Kopf | 165 cm | 190 cm | 194 cm |
| Motorleistung Knetspirale | 6,6 kW / 9 PS | 7,1 kW / 9,7 PS | 9,5 kW / 12,9 PS |
| Motorleistung Kessel | 0,75 kW / 1 PS | 1,1 kW / 1,5 PS | 1,1 kW / 1,5 PS |
| Stromanschluß | 400 V | 400 V | 400 V |
| Gewicht | 884 kg | 930 kg | 1210 kg |
| **Ausstattung** | | | |
| Serienmäßig | • Kopfteil schwenkbar<br>• Kessel ausfahrbar<br>• 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten (1. Geschw. mit Aufmischstufe) | • Kopfteil schwenkbar<br>• Kessel ausfahrbar<br>• 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten (1. Geschw. mit Aufmischstufe) | • Kopfteil schwenkbar<br>• Kessel ausfahrbar<br>• 2 Zeitschaltuhren (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten (1. Geschw. mit Aufmischstufe) |

Mit ausfahrbarem Teigkessel und automatischem Hub- und Einhakvorgang.
Wahlweise umschaltbar von manueller auf automatische Bedienung.
Auf Wunsch sind Zusatzteigkessel erhältlich.

# Rund um die Teigknetmaschine

EIN GUTER TEIG ERGIBT
GUTE BACKWAREN

Der Teig ist in jeder Backstube die Grundlage eines guten Brotes. Nur wer richtig und effizient knetet, kann den optimalen Erfolg mit seinen Backwaren erreichen. Ob Weizen, Dinkel, Vollkorn oder Roggen, Langzeit- oder Kurzzeitführungen, Kleingebäck oder der Brotteig, alle sind abhängig von einem optimalen Knetergebnis.

Auch bei sensiblen Teigen, wie z.B. Stollen, Birnenbrot oder Brioche, erzielen Sie mit den HÄUSSLER Knetmaschinen beste Knetergebnisse. Bei unseren Knetern kann eine Mindestmenge von ca. 10% der angegebenen Maximalmenge verarbeitet werden.

Neben den hervorragenden Knetergebnissen, bestechen die HÄUSSLER Maschinen auch durch eine einfache und übersichtliche Handhabung. Ebenfalls ist mit unseren Maschinen gewährleistet, dass sie leicht zu reinigen und zu warten sind.

# Kleingewerbe-Teigknetmaschine

## Ideal für Kleingewerbe, Gastronomie und Konditorei

Weitere Anwender sind:

- Lehranstalten
- Fachschulen
- Versuchsbäckereien
- Entwicklungsabteilungen

## Kleingewerbe-Teigknetmaschine

# ALPHA

### Anwender

Die ALPHA ist der ideale Kneter für Anwender mit Kleingewerbe, Gastronomie oder Konditorei. Ebenfalls befinden sich unsere ALPHA-Kneter in Lehranstalten, Fachschulen, Versuchsbäckereien und Entwicklungsabteilungen.

### Technik

Durch das professionelle Spiralknetsystem knetet die ALPHA mühelos alle Arten von Teigen. Dies garantiert der robuste Industriemotor und der stabile Kettenantrieb der Maschine. Speziell für die schweren Teige eignet sich die ALPHA mit zwei Knetgeschwindigkeiten (Modell: ALPHA 2G).

### Edelstahl

Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile wie Knethaken und Teigkessel sind aus hochwertigem Edelstahl.

### Pflege

Der hochklappbare Knetarm, der abnehmbare Knethaken und die abnehmbare Teigschüssel ermöglichen eine einfache Teigentnahme und eine leichte Reinigung.

### Komfortable Bedienung

Einfache, komfortable Bedienung mit digitaler Knetzeiteinstellung.

### Durchdachte Details

Der Kessel ist dank Bajonettverschluß mit einer einfachen Drehung abnehmbar. Auf der Rückseite ist ein Kabelhalter.

| Typ | ALPHA | ALPHA 2G |
|---|---|---|
| **Technische Daten** | | |
| Fassungsvermögen ca. | 3 kg Mehl (5 kg Teig) | 3 kg Mehl (5 kg Teig) |
| Kesselinhalt | 8,5 Liter | 8,5 Liter |
| Maße B x T x H | 28 x 45 x 40 cm | 28 x 45 x 40 cm |
| Motorleistung | 0,37 kW | 0,20 kW / 0,30 kW |
| Stromanschluß | 230 V | 230 V |
| Gewicht | 29 kg | 29 kg |
| **Ausstattung** | | |
| Serienmäßig | • Knetarm schwenkbar<br>• Kessel abnehmbar<br>• Knethaken abnehmbar<br>• Zeitschaltuhr (30 Min. einstellbar) | • Knetarm schwenkbar<br>• Kessel abnehmbar<br>• Knethaken abnehmbar<br>• Zeitschaltuhr (30 Min. einstellbar)<br>• 2 Geschwindigkeiten |
| Optional | • Zusatzteigkessel<br>• Rührwerk mit Kesseleinsatz<br>• Untergestell mit Rädern | • Zusatzteigkessel<br>• Rührwerk mit Kesseleinsatz<br>• Untergestell mit Rädern |

| Farben |
|---|
| Weiß |
| Weinrot |
| Stahlblau |
| Goldbraun |
| Anthrazit |
| Edelstahl |

## Zusatz-Teigkessel

**Höhe:** 17 cm, Ø 28 cm
**Gewicht:** 2,5 kg

## Rührwerk mit Kesseleinsatz

Ermöglicht das Schlagen von Sahne, Eischnee und cremiger Rührteige.

## Untergestell mit Rädern

**Maße:** 30 x 50 x 67 cm
**Gewicht:** 12 kg
Erhältlich in weiß oder in Edelstahl.

# Kontakt und Notizen

## Die Wunschmaschine testen:

Gerne können Sie Ihre Wunschknetmaschine bei uns im Backdorf mit Ihren hauseigenen Rezepten testen. Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns.

## Fragen & Angebot

Für Ihre Fragen rund um unsere Produkte stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

## Bäckerfachschulungen

Ganzjährig bieten wir Praxisseminare an, in denen Sie sich von der Qualität und der einfachen Bedienung unserer Teigknetmaschinen überzeugen können.

***Termine und nähere Informationen erhalten Sie unter:***
***www.Backdorf.de***
***Telefon: 0 73 71 - 93 77 - 0***
***E-Mail: info@Backdorf.de***

## Hier ist Platz für Ihre Notizen:

# Unsere Qualität - Ihre Garantie!

HÄUSSLER

SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

## Unser Service für Sie:

- Planung und persönliche Beratung durch unser Fachpersonal
- Unverbindliche Vorführung der Knetmaschinen in unserer Ausstellung und auf zahlreichen Messen.
- Werksgarantie
- Werkseigener Kundendienst
- Zuverlässige Kundenbetreuung - auch nach dem Kauf
- Vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

## Deshalb eine Knetmaschine von HÄUSSLER!

- Rund 30 Jahre Erfahrung im Teigknetmaschinenbau
- Laufende Qualitätskontrollen
- Modernste, stromsparende Technik
- Verwendung hochwertigster Materialien
- Lange Lebensdauer durch robuste Bauweise

HÄUSSLER

SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

GETREIDEMÜHLEN

TEIGKNETMASCHINEN

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN

HOLZBACKÖFEN

NUDELMASCHINEN

RÄUCHERSCHRÄNKE


Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal

Telefon 0 73 71/93 77-0
Telefax 0 73 71/93 77-40

www.Backdorf.de
info@Backdorf.de


## Und so finden Sie uns:

Ihr Navigationssystem findet uns unter
88499 Heiligkreuztal Zentrum

Alle in diesem Prospekt gemachten Angaben sind ca.-Werte. Technische Änderungen vorbehalten.



ME 1011 / 2000