

# Taucharmkneteter

Teig für BROT, PIZZA, PANETTONE oder BRIOCHES

Die MB-Linie repräsentiert die Oberklasse der Taucharm-Knetmaschinen. Das Chassis mit dem „Hybrid Frame System“, Aufbau vollkommen aus Edelstahl und der Motor mit vektorieller Frequenzregelung, sind nur einige der zahlreichen Eigenschaften die diese innovative Knetmaschine auszeichnen. Darüber hinaus, war es dank der Verwendung getrennter Getriebemotoren möglich, das Verhältnis zwischen den Armbewegungen und den Kesselumdrehungen bei allen drei Knetgeschwindigkeiten zu optimieren.



Modell	MB55	MB70
Abmessungen BxTxH mm	790x620x1370	870x700x1400
Elektrischer Anschluss	400V3NE/2.5KW	400V3NE/2.5KW
Geschwindigkeitsstufen	3	3
Gewicht	290 Kg	330 Kg
Kesselvolumen	85 l	110l
Teigmasse	55 Kg	70 Kg



**Kaffee + Gastrotechnik**

**Busin  
Kaffee + Gastrotechnik**

Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24Std. Service

info@busin.ch  
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00

