



TEIGKNETMASCHINEN

*Kinderleicht  
geschmeidiger Teig*



# Teigknetmaschinen von Häussler

## Bärenstarke Helfer



## Profiwissen rund um den Teig

### Guter Teig ergibt gute Teigwaren

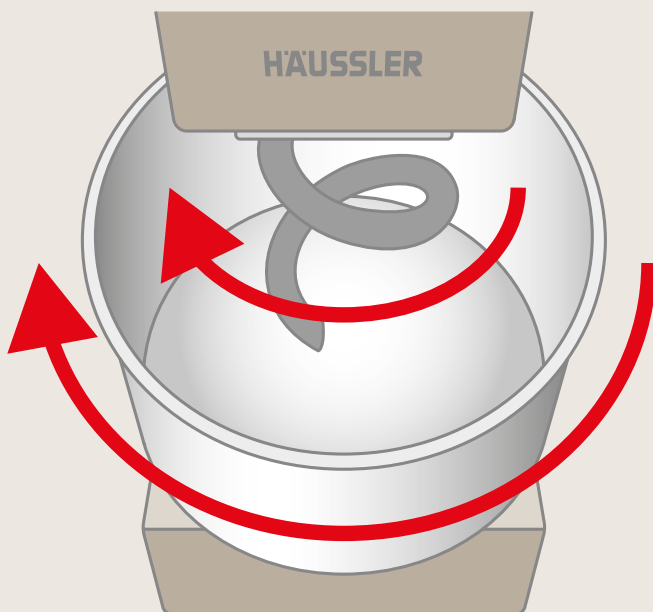
Was versteht man unter einem guten Teig? Ein guter Teig ist reich an Sauerstoff, luftig-locker in der Konsistenz, glatt an der Oberfläche und flexibel in der Spannung. Der Kleber im Mehl muss gut aufgeschlossen sein, damit der Teig zu einer homogenen Masse wird.

Natürlich kann man Teige auch traditionell von Hand kneten. Aber da die Einarbeitung von Sauerstoff so wichtig ist, muss man etwa 30 bis 40 Minuten kräftig hinlangen. Umso leichter tut man sich mit einer Teigknetmaschine. Diese schafft ein besseres Ergebnis in nur 12 Minuten.

Lassen Sie sich nicht beirren: Teigkneten wird heute von vielen Haushaltsmaschinen versprochen. Das Ergebnis hat oftmals aber nichts mit einem gekneteten Teig zu tun – es handelt sich eher um eine Vermischung oder Verquirlung der Zutaten. Für professionell geknetete Teige empfehlen wir definitiv das Centra Spiralknetsystem.



### Professionelle Technik wie bei großen Bäckereiknetmaschinen: Knethaken und Teiggessel drehen sich gleichzeitig.



### Centra Spiralknetsystem

Sowohl der Knethaken als auch der Teiggessel drehen sich hier gleichzeitig. Aber sie drehen sich mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten, damit ein leichter Versatz entsteht und der Knethaken immer wieder an anderer Stelle in den Teig eintaucht. So wird Jeder Bereich der Masse zuverlässig erreicht. Der Teig wird perfekt durchgeknetet – von vorne bis hinten, von oben bis unten – besser als es von Hand möglich ist. Durch das ständige Eintauchen des Teighakens wird richtig viel Sauerstoff eingearbeitet. Als Ergebnis erhalten Sie einen Teig mit wunderbarer Elastizität und perfekter Oberflächenspannung. Unsere Teigknetmaschinen sind sehr flexibel. Der starke Knetarm arbeitet aus der Kesselmitte heraus bis an den Rand. Auch kleine und kleinste Mengen (bis zu 10% der Höchstmenge) können verarbeitet werden – mit dennoch optimalem Knetergebnis. Zum Teigkneten braucht es Kraft. Deshalb verfügen unsere Maschinen über kräftige Industriemotoren, die zwar sehr viel Drehmoment bereitstellen, aber wenig Watt aufnehmen. Die Kraftübertragung erfolgt über einen extrem stabilen und nahezu verschleißfreien Kettenantrieb. Die Gehäuse sind aus stabilem Metall. Mit unseren Teigknetmaschinen erhalten Sie Profi-Technik vom Feinsten.

## Einfache Bedienung



### Hochschwenkbarer Knetarm und abnehmbarer Teigkessel

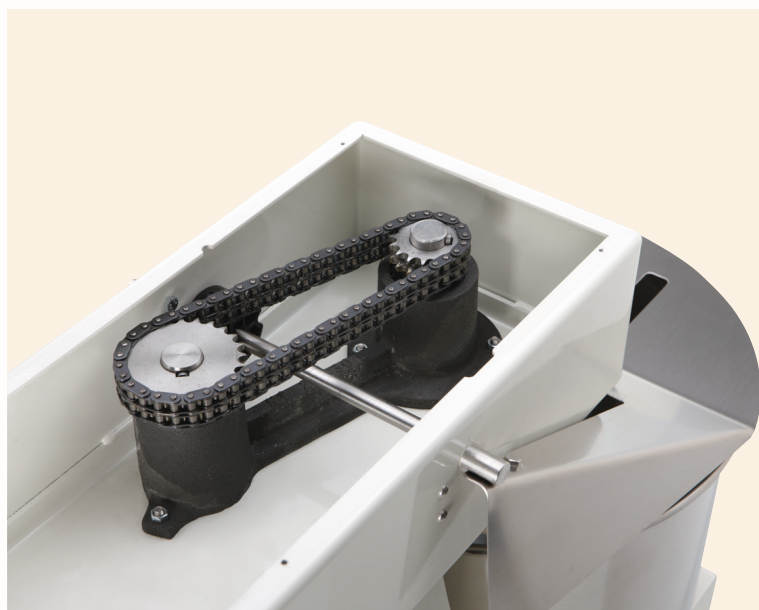
Dadurch sind die Maschinen einfach und komfortabel zu bedienen. Den hochschwenkbaren Knetarm und den abnehmbaren Teigkessel bieten alle Häussler Teigknetmaschinen – bis hin zum Modell SP 40 KA. Die Teigentnahme ist dadurch sehr bequem und die Reinigung geht leicht von der Hand.

### Zeitschaltuhr

Lassen Sie die Maschine für sich arbeiten – während Sie sich um den Ofen kümmern, die Gäste bewirten oder einfach Ihre Freizeit genießen. Mit der Zeitschaltuhr stellen Sie die gewünschte Knetdauer ein. Danach schaltet die Maschine automatisch ab. Brotteige benötigen etwa 15 Minuten Knetdauer, helle Hefeteige lässt man ungefähr 8 Minuten kneten. Auf der nebenstehenden Seite finden Sie die Richtwerte für gängige Teigarten.

### Robuste Ausführung und lange Lebensdauer

Häussler Geräte sind extrem robust und langlebig ausgelegt. Diese Philosophie gilt insbesondere auch für unsere Teigknetmaschinen. Es kommen nur hochwertige Materialien und Bauteile zum Einsatz. Eine Teigknetmaschine von Häussler ist die perfekte Ergänzung zum Holzbackofen oder zum Elektro-Steinbackofen. Und gleich wie der Ofen, ist auch die Teigknetmaschine nach solidem Grundprinzip gebaut. Sie ist keine mit Elektronik hochgezüchtete Küchenmaschine, sondern ein verlässliches Arbeitsgerät. Viele unserer Teigknetmaschinen sind über Jahrzehnte im Einsatz. Profitieren Sie von der langen Häussler Erfahrung.



### Preisgünstig im Stromverbrauch

Durch den kraftvollen Industriemotor ist die Stromaufnahme sehr begrenzt. Beispielsweise arbeitet die Alpha mit 370 Watt. Dadurch kostet das Kneten von 5 kg Teig nur etwa 3 Cent. Verglichen mit einer herkömmlichen Küchenmaschine mit 1800 W ist das 6 x günstiger!

## Teig richtig kneten

Unsere Knetmaschinen arbeiten besonders kraftvoll. Bitte achten Sie darauf, dass die Teige nicht zu lange geknetet werden. Denn auch ein „Zuviel“ kann dem Teig schaden. Wenn der Kleber überknetet wird, kann das Brot nicht mehr richtig aufgehen. Deshalb hat jede Knetmaschine eine eingebaute Zeitschaltuhr, mit der sich die richtige

Knetdauer ganz leicht einstellen und überwachen lässt. Bei 1-Gang-Maschinen wird der Teig komplett mit einer gleichbleibenden Geschwindigkeit geknetet. Dagegen bei 2-Gang-Maschinen wird erst langsam gemischt und dann intensiv ausgeknetet. Dies ist vor allem bei kleberstarken Weizen- oder Dinkelteigen von Vorteil.

1-Gang-Maschine (Knetzeit in ca. Minuten)	Knetzeit gesamt
Brötchenteig	<b>12</b>
Weizen-Dinkelteig	<b>15</b>
Roggenteig	<b>8</b>
Weizen-Vollkornteig	<b>15</b>
Baguette	<b>13</b>
Ciabatta	<b>16</b>
Pizzateig	<b>12</b>
Hefezopf-Stutenteig	<b>10</b>

2-Gang-Maschine (Knetzeit in ca. Minuten)	Gang 1 langsam	Gang 2 schnell	Knetzeit gesamt
Brötchenteig	4	+ 5	<b>= 9</b>
Weizen-Dinkelteig	4	+ 9	<b>= 13</b>
Roggenteig	5	+ 2	<b>= 7</b>
Weizen-Vollkornteig	4	+ 9	<b>= 13</b>
Baguette	5	+ 6	<b>= 11</b>
Ciabatta	5	+ 10	<b>= 15</b>
Pizzateig	4	+ 6	<b>= 10</b>
Hefezopf-Stutenteig	4	+ 3	<b>= 7</b>

## Kapazitäten

**Grundsatz:** Ideal ist es, die Knetmaschine an die Kapazität des Ofens anzupassen. **Und:** Kaufen Sie besser eine größere Knetmaschine als eine zu kleine. In einer größeren Maschine können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen. Bei einer zu kleinen Maschine

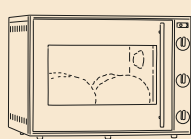
würde der Teig herausquellen. Als Faustregel gilt: In der Schüssel kann man etwa 60 % der maximalen Mehlmenge gehen lassen. Alternativ können Sie statt einer größeren Maschine auch ein kleineres Modell mit einem zusätzlichen zweiten Teigkessel wählen.

## Empfohlene Kombinationen

Teigknetmaschine Alpha



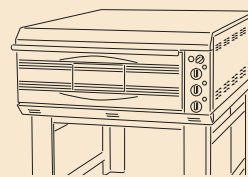
Elektro-Steinbackofen Mono



Teigknetmaschine SP 20



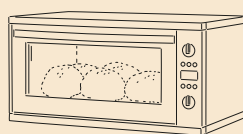
Elektro-Steinbackofen INO 2004



Teigknetmaschine SP 10



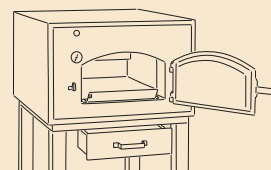
Elektro-Steinbackofen Primus



Teigknetmaschine SP 20



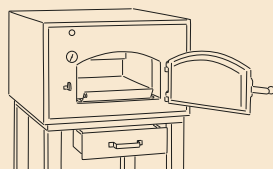
Holzbackofen HABO 6/8



Teigknetmaschine SP 15



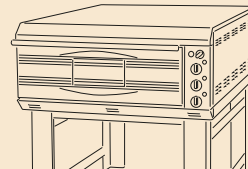
Holzbackofen HABO 4/6



Teigknetmaschine SP 30



Elektro-Steinbackofen INO 2006





## Teigknetmaschine **ALPHA**

### Unser Universaltalent

Ob nun die Teigmenge für unseren kleinen Elektro-Steinbackofen Mono oder für den etwas größeren Bedarf – mit unserer Alpha liegen Sie richtig. Bereits ab 400 g Mehl ist sie für den Einsatz bereit. Bei 2 kg Mehl können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen und selbst bei 3 kg Mehl knetet die Alpha glatte, geschmeidig lockere Teige. Die als Zubehör erhältliche zweite Schüssel macht sie auch für den größeren Bedarf interessant. Durch das professionelle Spiralknetsytem knetet sie mühelos alle Arten von Teigen – vom weichen Hefeteig bis zum schweren Roggenteig. Dies garantiert der robuste Industriemotor und der stabile Kettenantrieb der Maschine.

Doch die Alpha kann noch mehr:

Mit dem als Zubehör erhältlichen Rührwerk wird sie zum Universaltalent und schlägt luftige Sahne und Eischnee sowie cremige Rührteige. Der hochklappbare Knetarm und die abnehmbare Teigschüssel ermöglichen eine einfache Teigentnahme und eine leichte Reinigung. Eine wirklich bärenstarke Maschine.

## Deshalb die **Häussler ALPHA**

- Hochschwenkbarer Knetarm
- Abnehmbarer Kessel
- Teigkessel und Knetarm drehen sich gleichzeitig
- Übersichtliches Bedienfeld
- Robuster Industriemotor
- Unverwüster Kettenantrieb
- Kindersicherung



## Komfortable Bedienung

Einfache, komfortable Bedienung mit digitaler Knetzeiteinstellung.



## Knetarm abnehmbar

Hierdurch kann der Knetarm besser gereinigt werden. Auch zum Austausch mit dem Rührwerk ist nur ein kurzer Dreh im Handgelenk notwendig.



## Abnehmbarer Teigkessel

Der Teigkessel aus Edelstahl ist dank Bajonettverschluss einfach zu demontieren. Somit ist eine unbeschwerte Handhabung gewährleistet.



## Durchdachte Details

Mit einem Handgriff kann der Deckel nach oben geschwenkt werden, somit lässt sich der Teig besser vom Knetarm abstreifen. Ein praktischer Kabelhalter befindet sich auf der Rückseite.



## Unsere Farben für die Teigknetmaschine ALPHA und die SP-Serie



Weiß

Weinrot

Stahlblau

Anthrazit/  
Samtmatt

Edelstahl /  
Samtmatt



# Teigknetmaschine

## ALPHA

### Mit einer Knetgeschwindigkeit

Die bewährte Haushaltsknetmaschine Alpha ist für den täglichen Einsatz gerüstet. Einfach zu bedienen, komfortable Bauweise und modernste Technik sind die Zutaten aus dem Hause Häussler. Mit Ihrer konstanten Knetgeschwindigkeit eignet sie sich hervorragend für alle Weizen- und Dinkelmischteige sowie für Roggen- und Vollkornteige. Sie ist das Basismodell für den gehobenen Backanspruch. Knetzeiten finden Sie auf Seite 43.



### Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Stahlblau



Edelstahl/matt



Anthrazit/matt

### Die technischen Details der ALPHA im Überblick

Technische Daten	
Fassungsvermögen bis zu	3 kg Mehl (5 kg Teig)
Kesselinhalt	8,5 Liter
Zeitschaltuhr (Timer)	0 bis 30 Min. einstellbar
Abmessungen B x T x H	28 x 45 x 40 cm
Industriemotor	230 V / 0,37 kW
Gewicht	29 kg
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"><li>Schwenkbares Kopfteil</li><li>Abnehmbarer Knehtaken</li><li>Abnehmbare Teigschüssel</li></ul>

ALPHA Weiß	Artikelnr. 3/300047	€ 1.650,-
ALPHA Weinrot	Artikelnr. 3/300064	€ 1.650,-
ALPHA Stahlblau	Artikelnr. 3/300065	€ 1.650,-
ALPHA Anthrazit	Artikelnr. 3/300052	€ 1.650,-
ALPHA Edelstahl	Artikelnr. 3/300051	€ 1.790,-
Rührwerk u. Schüsseleinsatz	Artikelnr. 3/300643	€ 187,-
Zusatzteigkessel	Artikelnr. 3/302358	€ 187,-

## Teigknetmaschine

### ALPHA 2G

#### Mit zwei Knetgeschwindigkeiten

Speziell für Weizen- und Dinkelteige, Pizza- Brötchen- und Brezelteige, die eine intensive Teigknetung benötigen, eignet sich die Alpha 2G hervorragend. Ebenfalls knetet sie auch kleberarme Roggenteige sowie schwere Vollkornteige schonend und präzise zu gutem Teig. Eine Maschine, die jedem Teiganspruch gerecht wird.

#### Kneten wie die Profis:

Mit der ersten, langsameren Stufe wird der Teig angeknetet (aufgemischt). Anschließend wird der Teig auf der zweiten Stufe fertig geknetet (ausgeknetet). Knetzeiten finden Sie auf der Seite 43.



#### Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Stahlblau



Edelstahl/matt



Anthrazit/matt

#### Die technischen Details der ALPHA 2G im Überblick

Technische Daten	
<b>Fassungsvermögen bis zu</b>	3 kg Mehl (5 kg Teig)
<b>Kesselinhalt</b>	8,5 Liter
<b>Zeitschaltuhr (Timer)</b>	0 bis 30 Min. einstellbar
<b>Abmessungen B x T x H</b>	28 x 45 x 40 cm
<b>Industriemotor</b>	230 V / 0,37 kW
<b>Gewicht</b>	29 kg
<b>Serienmäßig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schwenkbares Kopfteil</li> <li>Abnehmbarer Knethaken</li> <li>Abnehmbare Teigschüssel</li> </ul>

<b>ALPHA 2G Weiß</b>	Artikelnr. 3/302993	€ 1.920,-
<b>ALPHA 2G Weinrot</b>	Artikelnr. 3/302995	€ 1.920,-
<b>ALPHA 2G Stahlblau</b>	Artikelnr. 3/302996	€ 1.920,-
<b>ALPHA 2G Anthrazit</b>	Artikelnr. 3/302997	€ 1.920,-
<b>ALPHA 2G Edelstahl</b>	Artikelnr. 3/300885	€ 2.060,-
<b>Rührwerk u. Schüsseleinsatz</b>	Artikelnr. 3/300643	€ 187,-
<b>Zusatzteigkessel</b>	Artikelnr. 3/302358	€ 187,-

# Teigknetmaschine ALPHA Zubehör

Passend zur Häussler Teigknetmaschine Alpha haben wir viele nützliche Helfer im Programm.



## Zusatz-Teigkessel

Wollen Sie, während die Alpha knetet, schon einen neuen Teig vorbereiten? Oder Sie möchten einen Teig kneten, während der andere gerade ruht? Mit einem Zusatzteigkessel ist das möglich.

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

Art.-Nr. 3/302358

€ 187,-



## Rührwerk mit Schüsseleinsatz

Das Rührwerk mit Schüsseleinsatz (Übersetzungsgetriebe) ermöglicht Ihnen das Schlagen luftigster Sahne, Eischnees und cremigster Rührteige. Und das bei kleinsten Mengen. Aus Edelstahl.

Art.-Nr. 3/300643

€ 187,-



## Rührpaddel

Robustes Edelstahlpaddel für Massen, Cremes, Rührteige, Sandteige Spätzleteige und zum Ansetzen von Quell- und Brühstücken.

Die umlaufende Gummilippe garantiert ein sauberes und homogenes Vermischen und ermöglicht eine Verarbeitung auch von kleinen Mengen ab 500 g.

Höchstmenge ca. 4000 g.  
Passend für Alpha und Alpha 2G.

Art.-Nr. 3/300631

€ 159,-



## Untergestell mit Rädern

Mit Feststeller ausgestattet ist das Untergestell mobil und im Stand gesichert.

Gewicht: 12 kg

Maße: 30 x 50 x 67 cm

Erhältlich in weiß oder in Edelstahl.

Farbe	Art.-Nr.	Preis
Untergestell Edelstahl	3/301442	€ 425,-
Untergestell Weiß beschichtet	3/301452	€ 340,-



## Abdeckhaube

Schützt vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Material. Das Gewebe ist lebensmittelecht und extrem langlebig. Die Haube ist aus warmem, elfenbeinfarbigem Material, die Nähte und der Markenaufdruck in dunkelgrün. (Ohne Gerät und Auszug)

Art.-Nr. 1/302653

€ 59,90



## Schwerlastauszug für Küchenschrank

So hat die Alpha den perfekten Platz in Ihrem Küchenschrank. Sie gewinnen freie Arbeitsfläche in der Küche. Komplett aus Edelstahl. (Ohne Gerät)

Ausführung	Art.-Nr.	Preis
Für 40 cm-Schrank Innenschrankbreite 36,2 bis 36,8 cm	2/200505	€ 235,-
Für 50 cm-Schrank Innenschrankbreite 46,2 bis 46,8 cm	2/200506	€ 245,-



## Tischroller

Machen Sie die Alpha, Alpha 2G und die Nudelmaschine PN 100 mobil. Mit dem Tischroller kann Sie an die gewünschten Position gerollt werden und steht dann auf robusten Gummifüßen fest am Einsatzort. Aus Edelstahl. (Ohne Gerät)  
Maße: 22 x 44,5 x 5 cm

Art.-Nr. 2/301443

€ 305,-



Extra groß: 1,5 l

## Maßkanne

Bis 1,5 l Inhalt. Abmessen ohne Waage: Wasser, Milch, Zucker, Mehl, Rosinen und vieles mehr. Eine Maßkanne Mehl entspricht ca. 1 kg. Stoßfester Kunststoff, spülmaschinenfest, mikrowelleneignet.

Art.-Nr. 2/201643

€ 15,90



## Haffett UNIMOLY GL 82

Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Schützt vor Reibung und Verschleiß und ermöglicht längere Nachschmierfristen. Hervorragend zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder. Inhalt: 70 g. (100 g = € 12,11)

Art.-Nr. 2/302603

€ 10,90



## Lebensmittelechtes Fett

Für alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile. Es hat eine sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität. Inhalt: 95 g. (100 g = € 11,47)

Art.-Nr. 2/201007

€ 10,90



## Teigknetmaschinen

### SP-Serie

#### Teig kneten leichtgemacht!

##### **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 Teiggessel 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 Teiggessel sind aus hochwertigem, lebensmittelechtem Edelstahl gefertigt.

##### **Robuste Bauweise**

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

##### **Sicherheit**

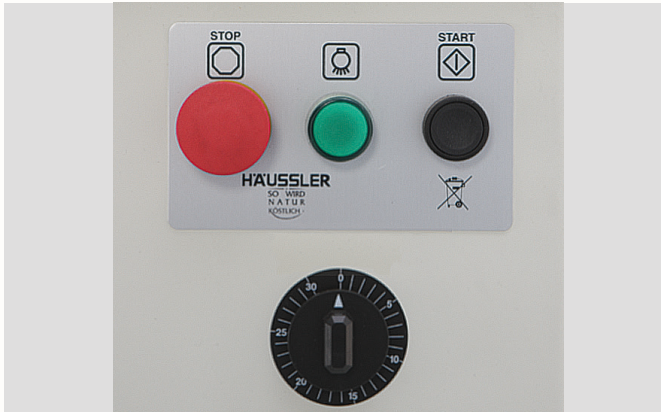
Alle unsere Maschinen sind mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Beim Hochklappen des Knetarms oder Schutzdeckels schaltet die Maschine automatisch ab. Alle Maschinen sind GS-geprüft.

##### **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

Alle mit Teig in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl. Der Kessel ist bis zur SP 40 KA einfach mit einer Drehung abnehmbar – dank Bajonettverschluss.



## Centra Spiralknetsystem

Durchmischt gleichmäßig und präzise. Der Arbeitsradius reicht bis zur Schüsselmitte.



## Robuster Doppelkettenantrieb

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



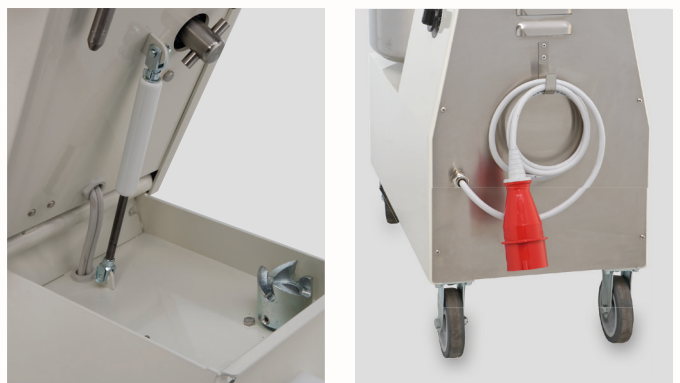
## Durchdachte Details

Der Deckel der SP-Maschinen ist hochklappbar, der gesamte Knetarm ist 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.



# Teigknetmaschine

## SP 10 KA

### Die kraftvolle Kleine

Mit ihrem Kesselinhalt von 12 Litern knetet die SP 10 KA alle Teige von 900 g bis 9 kg! Durch den großdimensionierten Knetarm und die sich drehende Schüssel ist sie auch für kleine Mengen ideal. Der kraftvolle Industriemotor knetet mühelos alle Arten von Teigen: Brot- und Zopfsteige, Mürb- und Stollenteige und vieles mehr! Die Reinigung ist einfach, da der Knetarm hochschwenkbar und die Teigschüssel abnehmbar ist. Die SP 10 KA gibt es auch mit 2 Knetgeschwindigkeiten (2G) und als SP 10 F, bei der der Knetarm nicht schwenkbar ist und der Kessel fest auf der Maschine befestigt ist.

### Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Stahlblau



Edelstahl/matt



Anthrazit/matt

### Modellvarianten:

**KA** = Knetarm hochschwenkbar, Teigkessel abnehmbar.

**2G** = 2 Knetgeschwindigkeiten.

**F** = festes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist fest auf der Maschine montiert.



Technische Daten	
<b>Fassungsvermögen bis zu</b>	5 kg Mehl (9 kg Teig)
<b>Fassungsvermögen Brote</b>	7 Brote à 1,0 kg
<b>Schüsselinhalt</b>	12 Liter
<b>Zeitschaltuhr</b>	30 Min. einstellbar
<b>Maße B x T x H mit Rädern</b>	30 x 63 x 71 cm
<b>Motorleistung</b>	0,74 kW / 1 PS
<b>Stromanschluss</b>	230 V oder 400 V
<b>Gewicht</b>	53 kg
<b>Serienmäßig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hochklappbarer Knetarm</li> <li>• Abnehmbare Teigschüssel</li> <li>• Zeitschaltuhr</li> </ul>

<b>SP 10 KA, 230 V</b>	Artikelnr. 3/300009	€ 1.745,-
<b>SP 10 KA, 230 V, Edelstahl</b>	Artikelnr. 3/302647	€ 2.130,-
<b>SP 10 KA, 400 V, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300010	€ 1.745,-
<b>SP 10 KA, 400 V, Edelstahl</b>	Artikelnr. 3/302644	€ 2.130,-
<b>SP 10 KA 2G, 400 V, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300011	€ 1.950,-
<b>SP 10 KA 2G, 400 V, Edelstahl</b>	Artikelnr. 3/300029	€ 2.335,-
<b>SP 10 F, 230 V oder 400 V, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300007	€ 1.340,-
<b>1 Satz Räder, Höhe 12 cm</b>	Artikelnr. 3/300038	€ 52,-

## Teigknetmaschine

### SP 15 KA

#### Mehr Kapazität

Bei Teigknetmaschinen sollte man immer den eigenen Bedarf und die Ofengröße im Auge behalten. Die SP 15 KA, in bewährter Häussler Qualität, bietet eine ausgewogene Kapazität. Mit einem Schüsselvolumen von 18 Litern knetet sie mühelos bis zu 14 kg Teig, das entspricht 7,5 kg Mehl. Auch kleinste Mengen ab 750 g Mehl verarbeitet sie dank dem bewährten Centra-Spiralknetsystem zu bestem Teig. Als „typische Häussler“ ist natürlich auch sie mit einem leistungsstarken Industriemotor und robustem Kettenantrieb ausgestattet. In der 230 V-Ausführung ist sie in den drei modernen Farben Weiß, Anthrazit und Weinrot erhältlich.

#### Unsere Farben:



#### Modellvarianten:

**KA** = Knetarm hochschwenkbar, Teigkessel abnehmbar.

**2G** = 2 Knetgeschwindigkeiten.

#### Technische Daten

<b>Fassungsvermögen bis zu</b>	7,5 kg Mehl (14 kg Teig)
<b>Fassungsvermögen Brote</b>	10 Brote à 1,0 kg
<b>Schüsselinhalt</b>	18 Liter
<b>Zeitschaltuhr</b>	30 Min. einstellbar
<b>Maße B x T x H mit Rädern</b>	34 x 65 x 71 cm
<b>Motorleistung</b>	0,74 kW / 1 PS
<b>Stromanschluss</b>	230 V oder 400 V
<b>Gewicht</b>	56 kg
<b>Serienmäßig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hochklappbarer Knetarm</li> <li>Abnehmbare Teigschüssel</li> <li>Zeitschaltuhr</li> </ul>

<b>SP 15 KA, 230 V</b>	Artikelnr. 3/300032	€ 1.910,-
<b>SP 15 KA, 230 V, Edelstahl</b>	Artikelnr. 3/300035	€ 2.325,-
<b>SP 15 KA, 400 V, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300033	€ 1.910,-
<b>SP 15 KA, 400 V, Edelstahl</b>	Artikelnr. 3/300046	€ 2.325,-
<b>SP 15 KA 2G, 400 V, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300034	€ 2.095,-
<b>SP 15 KA 2G, 400 V, Edelstahl</b>	Artikelnr. 3/300070	€ 2.510,-
<b>1 Satz Räder, Höhe 12 cm</b>	Artikelnr. 3/300038	€ 52,-



# Teigknetmaschine

## SP 20 KA

### Die Universelle

Ob Kleingewerbe oder größerer Haushalt – mit dieser Maschine ist alles möglich. Platzsparend und dabei bis zu 18 kg Teig kneten – die SP 20 KA vereint beides. Selbst kleine Mengen ab 1 kg Mehl knetet dieses Universaltalent zu glattem Teig. Wie bei den meisten unserer Modelle ist auch hier der Knetarm zum Hochklappen und die Teigschüssel zum Abnehmen.

### Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Stahlblau



Edelstahl/matt



Anthrazit/matt

### Modellvarianten:

**KA** = Knetarm hochschwenkbar, Teigschüssel abnehmbar.

**2G** = 2 Knetgeschwindigkeiten.

**F** = festes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist fest auf der Maschine montiert.



#### Technische Daten

<b>Fassungsvermögen bis zu</b>	10 kg Mehl (18 kg Teig)
<b>Fassungsvermögen Brote</b>	14 Brote à 1,0 kg
<b>Schüsselinhalt</b>	24 Liter
<b>Zeitschaltuhr</b>	30 Min. einstellbar
<b>Maße B x T x H mit Rädern</b>	38 x 77 x 80 cm
<b>Motorleistung</b>	1,11 kW / 1,5 PS
<b>Stromanschluss</b>	230 V oder 400 V
<b>Gewicht</b>	83 kg
<b>Serienmäßig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hochklappbarer Knetarm</li> <li>• Abnehmbare Teigschüssel</li> <li>• Zeitschaltuhr</li> </ul>

SP 20 KA, 230 V	Artikelnr. 3/300014	€ 2.055,-
SP 20 KA, 230 V, Edelstahl	Artikelnr. 3/302645	€ 2.495,-
SP 20 KA, 400 V, Weiß	Artikelnr. 3/300015	€ 2.055,-
SP 20 KA, 400 V, Edelstahl	Artikelnr. 3/302646	€ 2.495,-
SP 20 KA 2G, 400 V, Weiß	Artikelnr. 3/300016	€ 2.290,-
SP 20 KA 2G, 400 V, Edelstahl	Artikelnr. 3/300030	€ 2.730,-
SP 20 F, 230 V od. 400 V, Weiß	Artikelnr. 3/300012	€ 1.640,-
1 Satz Räder, Höhe 12 cm	Artikelnr. 3/300038	€ 52,-

## Teigknetmaschine

### SP 30 KA

#### Der kleine Profi

Sie haben Großes vor? Dann sind Sie mit unserer SP 30 KA genau richtig. Mit einem Schüsselvolumen von 32 Litern knetet diese leistungsfähige Maschine kraftvoll und aus der Schüsselmitte heraus bis an den Rand. Sie passt zu Öfen mit einem Fassungsvermögen von bis zu 24 kg Brot!

#### Unsere Farben:



Weiß



Edelstahl/matt

#### Modellvarianten:

**KA** = Knetarm hochschwenkbar, Teigkessel abnehmbar.

**2G** = 2 Knetgeschwindigkeiten.

**F** = festes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist fest auf der Maschine montiert.



Technische Daten	
<b>Fassungsvermögen bis zu</b>	16 kg Mehl (28 kg Teig)
<b>Fassungsvermögen Brote</b>	23 Brote à 1,0 kg
<b>Schüsselinhalt</b>	32 Liter
<b>Zeitschaltuhr</b>	30 Min. einstellbar
<b>Maße B x T x H mit Rädern</b>	42 x 78 x 86 cm
<b>Motorleistung</b>	1,11 kW / 1,5 PS
<b>Stromanschluss</b>	400 V
<b>Gewicht</b>	90 kg
<b>Serienmäßig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hochklappbarer Knetarm</li> <li>• Abnehmbare Teigschüssel</li> <li>• Zeitschaltuhr</li> </ul>

<b>SP 30 KA, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300018	€ 2.735,-
<b>SP 30 KA, Edelstahl</b>	Artikelnr. 3/302648	€ 3.200,-
<b>SP 30 KA 2G, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300019	€ 2.925,-
<b>SP 30 KA 2G, Edelstahl</b>	Artikelnr. 3/300031	€ 3.390,-
<b>SP 30 F, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300017	€ 2.155,-
<b>1 Satz Räder, Höhe 12 cm</b>	Artikelnr. 3/300038	€ 52,-

# Teigknetmaschine

## SP 40 KA

### Die Professionelle

Dass Komfort auch noch bei Größe möglich ist, beweist unsere SP 40 KA. Selbst bei dieser Größe ist mit unserer Technik ein Hochklappen des Knetarmes und das Abnehmen der Teigschüssel noch möglich. Durch den kraftvollen Industriemotor und den widerstandsfähigen Kettenantrieb, mit dem alle unsere Geräte ausgestattet sind, haben Sie lange Freude an diesem Kneiter.

### Unsere Farben:



Weiß



Edelstahl/matt

### Modellvarianten:

**KA** = Knetarm hochschwenkbar, Teigschüssel abnehmbar.

**2G** = 2 Knetgeschwindigkeiten.

**F** = festes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist fest auf der Maschine montiert.



#### Technische Daten

<b>Fassungsvermögen bis zu</b>	20 kg Mehl (35 kg Teig)
<b>Fassungsvermögen Brote</b>	30 Brote à 1,0 kg
<b>Schüsselinhalt</b>	41 Liter
<b>Zeitschaltuhr</b>	30 Min. einstellbar
<b>Maße B x T x H mit Rädern</b>	48 x 83 x 94 cm
<b>Motorleistung</b>	1,48 kW / 2 PS
<b>Stromanschluss</b>	400 V
<b>Gewicht</b>	137 kg
<b>Serienmäßig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hochklappbarer Knetarm</li> <li>Abnehmbare Teigschüssel</li> <li>Zeitschaltuhr</li> </ul>

<b>SP 40 KA, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300023	€ 3.490,-
<b>SP 40 KA, Edelstahl</b>	Artikelnr. 3/300623	€ 3.975,-
<b>SP 40 KA 2G, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300024	€ 3.670,-
<b>SP 40 KA 2G, Edelstahl</b>	Artikelnr. 3/302144	€ 4.150,-
<b>SP 40 K 2G, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300022	€ 3.490,-
<b>SP 40 F, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300020	€ 2.840,-
<b>1 Satz Räder, Höhe 14 cm</b>	Artikelnr. 3/300039	€ 98,-

## Teigknetmaschine

### SP 50 F 2G & SP 70 F 2G

#### Der mittelgroße und der große Profi

Ab dieser Größe legen wir serienmäßig eine Geschwindigkeit zu. Mit den zwei Gängen freut sich gleichsam der Bäcker wie auch der Pizzabäcker über ein schnelles Ergebnis! Mit der Motorleistung von 1,84 kW bis 2,22 kW und der Kapazität von bis zu 50 kg - 65 kg Teig zählen sie bereits zu den Gewerbemaschinen. Diese unempfindliche, robuste Maschine arbeitet intensiv und zuverlässig. Ein starker Partner für alle Teige. Optional gibt es diese Teigknetmaschinen mit dem Komfort des hochklappbaren Knetarmes.



#### Modellvarianten:

**KA** = Knetarm hochschwenkbar, Teigkessel abnehmbar.

**2G** = 2 Knetgeschwindigkeiten.

**F** = festes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist fest auf der Maschine montiert.

#### SP 50 F 2G - Technische Daten

<b>Fassungsvermögen bis zu</b>	28 kg Mehl (50 kg Teig)
<b>Fassungsvermögen Brote</b>	42 Brote à 1,0 kg
<b>Schüsselinhalt</b>	63,5 Liter
<b>Zeitschaltuhr</b>	30 Min. einstellbar
<b>Maße B x T x H mit Rädern</b>	52 x 90 x 108 cm
<b>Motorleistung</b>	1,84 kW / 3 PS
<b>Stromanschluss</b>	400 V
<b>Gewicht</b>	169 kg
<b>Serienmäßig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeitschaltuhr</li> <li>• 2 Knetgeschwindigkeiten</li> </ul>

<b>SP 50 F 2G, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300025	€ 3.570,-
<b>SP 50 K 2G, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300567	€ 4.620,-
<b>1 Satz Räder, Höhe 14 cm</b>	Artikelnr. 3/300039	€ 98,-

#### SP 70 F 2G - Technische Daten

<b>Fassungsvermögen bis zu</b>	38 kg Mehl (65 kg Teig)
<b>Fassungsvermögen Brote</b>	57 Brote à 1,0 kg
<b>Schüsselinhalt</b>	82 Liter
<b>Zeitschaltuhr</b>	30 Min. einstellbar
<b>Maße B x T x H mit Rädern</b>	57 x 98 x 111 cm
<b>Motorleistung</b>	2,22 kW / 3 PS
<b>Stromanschluss</b>	400 V
<b>Gewicht</b>	188 kg
<b>Serienmäßig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeitschaltuhr</li> <li>• 2 Knetgeschwindigkeiten</li> </ul>

<b>SP 70 F 2G, Weiß, (Foto)</b>	Artikelnr. 3/300027	€ 4.520,-
<b>SP 70 K 2G, Weiß</b>	Artikelnr. 3/300569	€ 5.600,-
<b>1 Satz Räder, Höhe 14 cm</b>	Artikelnr. 3/300039	€ 98,-

# Teigknetmaschinen

## Zubehör

Hier finden Sie Zubehör, passend für die Teigknetmaschinen der SP-Serie.



### Zusatz-Teigkessel für SP-Serie

Mit Bajonettverschluss aus Edelstahl.

Gerät	Ø / Höhe	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
SP 10	30 cm / 21 cm	4,5 kg	3/300041	€ 260,-
SP 15	34 cm / 22 cm	5 kg	3/300045	€ 275,-
SP 20	38 cm / 25 cm	6,8 kg	3/300042	€ 290,-
SP 30	42 cm / 27 cm	8,0 kg	3/300043	€ 355,-
SP 40	47 cm / 27 cm	10,5 kg	3/300044	€ 395,-



### Abdeckhauben für SP-Serie

Schützt Ihre Maschine vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Material. Das Gewebe ist lebensmittelecht und extrem langlebig. Die Hauben sind aus warmem, elfenbeinfarbigem Material, die Nähte und der Markenaufdruck in dunkelgrün.

Gerät	Art.-Nr.	Preis
Abdeckhaube für SP 10/SP 15	1/302654	€ 65,-
Abdeckhaube für SP 20	1/302655	€ 69,-
Abdeckhaube für SP 30	1/302656	€ 72,-



### Haffett UNIMOLY GL 82

Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Schützt vor Reibung und Verschleiß und ermöglicht längere Nachschmierfristen. Hervorragend zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder.

Inhalt: 70 g. (100 g = € 12,11)

Art.-Nr. 2/302603

€ 10,90



### Lebensmittelechtes Fett

Für alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile. Es hat eine sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität.

Inhalt: 95 g. (100 g = € 11,47)

Art.-Nr. 2/201007

€ 10,90

Weiter führen wir im Angebot:

Wir beraten Sie gerne.  
Rufen Sie uns an!

 0 73 71/ 93 77 - 0



## Profi-Kleinkneteter

Mit zwei Geschwindigkeiten und zwei Zeitschaltuhren.

Modelle	Teigfassungsvermögen
SP 10 KA 2G 2T	9 kg
SP 20 KA 2G 2T	18 kg
SP 30 KA 2G 2T	28 kg
SP 40 K 2G 2T	35 kg
SP 50 F 2G 2T	50 kg
SP 50 K 2G 2T	50 kg
SP 70 F 2G 2T	65 kg
SP 70 K 2G 2T	65 kg



## Gewerbe-Teigknetmaschinen

Mit zwei Motoren, Vor- und Rücklauf, Aufmischstufe.

Modelle	Teigfassungsvermögen
SPM 60 2T	60 kg
SPM 80 2T	80 kg
SPM 100 2T	100 kg
SPM 130 2T	130 kg
SPM 160 2T	160 kg
SPM 200 2T	200 kg



## Gewerbe-Teigknetmaschinen

Mit ausfahrbarem Teigkessel. Mit zwei Motoren, Vor- und Rücklauf, Aufmischstufe.

Modelle	Teigfassungsvermögen
SPM 130 2T E	130 kg
SPM 160 2T E	160 kg
SPM 200 2T E	200 kg

Fordern Sie gleich unseren  
Gewerbeprospekt an!