



Touchscreen Version erhältlich für sämtliche Modelle



# KNETER FÜR PROFIS

Gemeinsam mit unserem Partner haben wir bei L+F eine Serie von Knetern entwickelt die spezifisch für den Schweizer Markt getrimmt ist.

Die Vorteile der L+F UNIMIX Knetern sind unter anderem:

- Sehr kompakte Bauweise
- Geringe Abnutzung der Lager
- Effizientes kneten ab minimale Teigmengen
- Teig wird schneller und Feiner geknetet, jedoch schonend.
- Einfache und bewerte Steuerung
- Mehrere Keilriemen für den Spiralantrieb, also weniger Risiko

... und viele weitere Vorteile !

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne !

## Modellbezeichnung

Fixem Bottich	Teigmenge	Abnehmbarer Bottich	Teigmenge
M40	40 Kg	ME130	130 Kg
M60	60 Kg	ME160	160 Kg
M80	80 Kg	ME200	200 Kg
M100	100 Kg	ME250	250 Kg
M130	130 Kg		
M160	160 Kg		
M200	200 Kg		
M250	250 Kg		