

Die kleinste Knetmaschine, mit Taucharmen

My Miss Baker bietet die patenrierte Taucharm-Technologie für zur Verarbeitung aller anspruchsvollen Teige wie Sauerteigwaren. Dabei ist die Maschine kompakt und geeignet für alle Küchen.

Mit der progressiven Geschwindigkeitskontrolle ist sie einfach zu bedienen und ermöglicht es Ihnen, sich der Welt des Backens mit Einfachheit und hervorragenden Ergebnissen zu erschließen



Die kleinste Taucharmkneteter der Welt, passt in jeder Küche



Taucharme sind zur Reinigung leicht entnehmbar



Einfüllöffnung im Deckel zum einfachen Befüllen während des Knetvorgangs



Progressiven Geschwindigkeitskontrolle von 25 bis 55 Schlägen/Minute

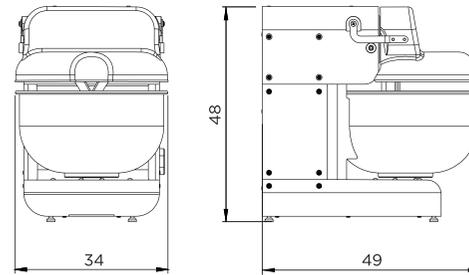


Kleinste Stellfläche mit nur 48 cm Höhe



Verfügbar in 6 **Farben**

Technische Daten



Model



Mehlkapazität*	0.3 - 1.8 kg
Knetkapazität**	0.5 - 4 kg
Bottichvolumen	10 l
Bottichgröße(cm)	ø 32 - h 18
Spannung	230V einphasig
Leistung	250 W
Geschwindigkeitsstufen	Progressiven Geschwindigkeitskontrolle
Schläge (Schläge/min)	von 25 bis 55
Entnahmemöglichkeit der Taucharme	JA
Entnahmemöglichkeit der Bottich	NEIN
Volumen LxBxH (cm)	34x49x48
Gewicht	28 kg
Code	MY0323099
Verpackung Volumen (cm)	40x60x70
Verpackung Gewicht	40 kg

***MIN und MAX können je nach Teigkapazität variieren
**Für Teige mit hoher Zähigkeit und einer Hydratation von weniger als 55%, wie Eierteig und Sauerteig, die maximale Mehlkapazität um 50% reduzieren.*