

Ihr **Erfolg** ist das Ziel,
und der **beginnt**
beim Teig!

Für richtig guten Teig
gibt es richtig gute

Kneteter

pietroberto

ist Partner von

batzui
Backtechnik + Zubehör

Mutter aller
Teigkneterei:
Doppelarmkneteter

TUFFANTE



TUFFANTE von **pietroberto** gibt es fahrbar und ausfahrbar



TUFFANTE ausfahrbar
Teigmenge je Kessel:
120 - 160 - 200 - 300 kg



TUFFANTE mit festem Kessel
Teigmenge: 45 - 80 kg



batzui
Backtechnik + Zubehör
Hochvogelweg 18 · D-87463 Dietmannsried
Tel.: 08374 / 5 86 10 44 Fax: 08374 / 5 86 17 9 Mail: info@batzu.de
www.batzu.de