

Ihr MANZ  
Teigknetmaschinenkatalog  
2008

Seit mehr als 40 Jahren  
MANZ-Backtechnik  
in bester deutscher  
Handwerksqualität



Professionelle  
Teigknetmaschinen...



für beste Backergebnisse!



**MANZ**<sup>®</sup> **Profi-Backöfen**  
*...vom Feinsten!*

**Teigknetmaschinen**



[www.der-manz.de](http://www.der-manz.de)



2

*Erzielen Sie mühelos beste Backergebnisse mit moderner Knettechnik von MANZ !*

## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wer bekommt nicht Appetit beim Gedanken an frisches Brot und Feingebäck, außen mit röster Kruste und innen schön locker und feinporig?

Um beste Backergebnisse zu erzielen müssen einige Faktoren beachtet werden:

Das richtige Kneten des Teiges ist eine wichtige Grundvoraussetzung für das Gelingen eines jeden Gebäcks. Gleichmäßiges, kräftiges und intensives Durchkneten des Teiges bei geringer Teigerwärmung garantiert eine homogene Durchmischung aller Zutaten und somit einen optimalen, geschmeidigen und „samtigen“ Teig.

Was früher anstrengende Handarbeit war, wird heute mühelos von unseren Maschinen erledigt. Das Kneten von Teig bildet hier keine Ausnahme: Mit einer MANZ Teigknetmaschine werden Sie immer beste Knetergebnisse erzielen - und das ganz ohne Kraftanstrengung.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Reihe von professionellen Teigknetmaschinen in unterschiedlichen Größen und für verschiedene Anforderungen - für Haushalt, Landwirtschaft, Gastronomie und Gewerbe.

Selbstverständlich werden alle Maschinen in der gewohnt hochwertigen MANZ-Qualität gefertigt. Überzeugen Sie sich selbst, denn hervorragende Backergebnisse sprechen für sich!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und allzeit gutes Gelingen!

Herzlichst,

*Dagmar und Robert Häußler*



*Die 2. Generation der  
MANZ Geschäftsleitung:  
Tochter Dagmar Häußler  
und Schwiegersohn  
Robert Häußler*

**„Das Motto  
unserer Firma  
heißt:  
Überzeugende  
Qualität in  
Funktion,  
Material und  
Fertigung.  
Denn: Ihre  
Zufriedenheit  
ist unser  
Erfolg!“**

## Die Einsatzmöglichkeiten

Grundsätzlich eignen sich MANZ Teigknetmaschinen zum Kneten von festen Teigen aller Art. So gelingen perfekt und mühelos Brotteige, Brötchenteige, Brezelteige, Kleingebäckteige usw. Aber auch Spezialteige wie Nudelteige, Stollenteige, Mürbteige usw. gehören zum Einsatzgebiet der MANZ Teigknetmaschinen.



Ebenfalls können mit MANZ Teigknetmaschinen Spezialmassen und Füllungsmassen wie Wurstbrät, Maultaschenfüllungen, Kräuterbutter, Bienen-Futterteig, Marzipane und Persipane problemlos gemengt werden.

## Die Knettechnik

MANZ Teigknetmaschinen arbeiten mit dem „Power-Mix-System“. Hierbei handelt es sich um ein Spiralknetwork, bei dem sich Knetspirale und Teigschüssel in unterschiedlichen Drehzahlen bewegen. Dies bewirkt u.a. eine sehr homogene Vermischung aller Teigzutaten und eine besonders intensive Durchknetung des Teigs.



*MANZ Power-Mix-Spiralknetwork mit Teigführungsstab aus Edelstahl*

MANZ Teigknetmaschinen sind serienmäßig mit einem Teigführungsstab ausgestattet, der dafür sorgt, dass der Teig beim Knetvorgang immer in die richtige Bahn geleitet wird und sich nicht an der Knetspirale „hocharbeiten“ kann. Zudem verhindert der Teigführungsstab eine zu hohe Teig-erwärmung. So haben Ihre Teige immer die optimale Temperatur.

## Die Ausstattung

Alle MANZ Teigknetmaschinen sind serienmäßig mit einem aufschwenkbaren Knetarm und einer abnehmbaren Teigschüssel ausgestattet (außer LEA 60 2G). Natürlich sind alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile wie Teigschüssel, Knetspirale, Teigführungsstab und Abdeckgitter aus hochwertigem, rostfreien Edelstahl gefertigt. Somit sind MANZ Teigknetmaschinen besonders hygienisch und leicht zu reinigen.

Ebenfalls zur Serienausstattung gehört bei allen Maschinen das Fahrwerk aus vier leichtgängigen, kugelgelagerten Lenkrollen (zwei davon mit Feststellbremse). So lässt sich jede MANZ Teigknetmaschine ganz einfach bewegen und an ihren Arbeitsplatz bringen. Um die Bedienung der MANZ Teigknetmaschine so einfach und



*Links: Bedientafel mit Zeitschaltuhr für Maschinen mit einer Knetgeschwindigkeit  
Rechts: Bedientafel mit Zeitschaltuhr für Maschinen mit zwei Knetgeschwindigkeiten*

bequem wie möglich zu machen, verfügen alle Maschinen über eine sehr übersichtliche Bedien-tafel mit einer mechanischen Zeitschaltuhr, an der Sie die gewünschte Knetzeit ganz einfach durch Drehen einstellen können. Nach Ablauf der Knetzeit schaltet sich die Maschine automatisch ab. Natürlich sind alle MANZ Teigknetmaschinen mit robusten Industriemotoren und Ölbadgetrieben ausgestattet. Dies gewährleistet einen sehr ruhigen und absolut geräuscharmen Lauf der Maschinen. Selbstverständlich sind MANZ Teigknetmaschinen wartungsfrei.



*Sehr praktisch zur Kapazitätserweiterung Ihrer MANZ Teigknetmaschine und zur gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Teige ist eine zusätzliche Teigschüssel. Diese ist für jede Maschinengröße lieferbar und kann auch jederzeit nachbestellt werden.*

# MANZ Professionelle Teigknetmaschinen

## MANZ Teigknetmaschine LEA 12 / LEA 12 2G



Die MANZ Teigknetmaschine LEA 12 fasst 11 kg Teig. Aufklappbarer Knetarm, abnehmbare Teigschüssel.

### Technische Daten LEA 12 (1 Knetgeschwindigkeit)

| Kesselvolumen | Fassungsvermögen          | Außenmaße BxTxH in cm    |
|---------------|---------------------------|--------------------------|
| 15 Liter      | 6 kg Mehl / 11 kg Teig    | 36 x 68 x 71             |
| Gewicht       | Anschlusswert             | Zeitschaltuhr            |
| 85 kg         | 230 V oder 400 V - 0,8 kW | mechanisch, 0-30 Minuten |

### Technische Daten LEA 12 2G (2 Knetgeschwindigkeiten)

| Kesselvolumen | Fassungsvermögen       | Außenmaße BxTxH in cm    |
|---------------|------------------------|--------------------------|
| 15 Liter      | 6 kg Mehl / 11 kg Teig | 36 x 68 x 71             |
| Gewicht       | Anschlusswert          | Zeitschaltuhr            |
| 86 kg         | 400 V - 0,9 kW         | mechanisch, 0-30 Minuten |

## MANZ Teigknetmaschine LEA 18 / LEA 18 2G



Die MANZ Teigknetmaschine LEA 18 fasst 15 kg Teig. Aufklappbarer Knetarm, abnehmbare Teigschüssel.

### Technische Daten LEA 18 (1 Knetgeschwindigkeit)

| Kesselvolumen | Fassungsvermögen          | Außenmaße BxTxH in cm    |
|---------------|---------------------------|--------------------------|
| 21 Liter      | 8 kg Mehl / 15 kg Teig    | 40 x 70 x 71             |
| Gewicht       | Anschlusswert             | Zeitschaltuhr            |
| 92 kg         | 230 V oder 400 V - 0,8 kW | mechanisch, 0-30 Minuten |

### Technische Daten LEA 18 2G (2 Knetgeschwindigkeiten)

| Kesselvolumen | Fassungsvermögen       | Außenmaße BxTxH in cm    |
|---------------|------------------------|--------------------------|
| 21 Liter      | 8 kg Mehl / 15 kg Teig | 40 x 70 x 71             |
| Gewicht       | Anschlusswert          | Zeitschaltuhr            |
| 93 kg         | 400 V - 0,9 kW         | mechanisch, 0-30 Minuten |

## MANZ Teigknetmaschine LEA 25 / LEA 25 2G



Die MANZ Teigknetmaschine LEA 25 fasst 22 kg Teig. Aufklappbarer Knetarm, abnehmbare Teigschüssel.

### Technische Daten LEA 25 (1 Knetgeschwindigkeit)

| Kesselvolumen | Fassungsvermögen          | Außenmaße BxTxH in cm    |
|---------------|---------------------------|--------------------------|
| 32 Liter      | 12 kg Mehl / 22 kg Teig   | 44 x 75 x 79             |
| Gewicht       | Anschlusswert             | Zeitschaltuhr            |
| 117 kg        | 230 V oder 400 V - 1,1 kW | mechanisch, 0-30 Minuten |

### Technische Daten LEA 25 2G (2 Knetgeschwindigkeiten)

| Kesselvolumen | Fassungsvermögen        | Außenmaße BxTxH in cm    |
|---------------|-------------------------|--------------------------|
| 32 Liter      | 12 kg Mehl / 22 kg Teig | 44 x 75 x 79             |
| Gewicht       | Anschlusswert           | Zeitschaltuhr            |
| 119 kg        | 400 V - 1,4 kW          | mechanisch, 0-30 Minuten |

## MANZ Teigknetmaschine LEA 38 / LEA 38 2G



Die MANZ Teigknetmaschine LEA 38 fasst 30 kg Teig. Aufklappbarer Knetarm, abnehmbare Teigschüssel.

### Technische Daten LEA 38 (1 Knetgeschwindigkeit)

| Kesselvolumen | Fassungsvermögen          | Außenmaße BxTxH in cm    |
|---------------|---------------------------|--------------------------|
| 42 Liter      | 17 kg Mehl / 30 kg Teig   | 49 x 81 x 79             |
| Gewicht       | Anschlusswert             | Zeitschaltuhr            |
| 126 kg        | 230 V oder 400 V - 1,5 kW | mechanisch, 0-30 Minuten |

### Technische Daten LEA 38 2G (2 Knetgeschwindigkeiten)

| Kesselvolumen | Fassungsvermögen        | Außenmaße BxTxH in cm    |
|---------------|-------------------------|--------------------------|
| 42 Liter      | 17 kg Mehl / 30 kg Teig | 49 x 81 x 79             |
| Gewicht       | Anschlusswert           | Zeitschaltuhr            |
| 128 kg        | 400 V - 2,2 kW          | mechanisch, 0-30 Minuten |

# MANZ Professionelle Teigknetmaschinen

## MANZ Teigknetmaschine LEA 44 / LEA 44 2G



Die MANZ Teigknetmaschine LEA 44 fasst 38 kg Teig. Aufklappbarer Knetarm, abnehmbare Teigschüssel.

### Technische Daten LEA 44 (1 Knetgeschwindigkeit)

| Kesselvolumen | Fassungsvermögen          | Außenmaße BxTxH in cm    |
|---------------|---------------------------|--------------------------|
| 53 Liter      | 21 kg Mehl / 38 kg Teig   | 54 x 83 x 79             |
| Gewicht       | Anschlusswert             | Zeitschaltuhr            |
| 131 kg        | 230 V oder 400 V - 1,5 kW | mechanisch, 0-30 Minuten |

### Technische Daten LEA 44 2G (2 Knetgeschwindigkeiten)

| Kesselvolumen | Fassungsvermögen        | Außenmaße BxTxH in cm    |
|---------------|-------------------------|--------------------------|
| 53 Liter      | 21 kg Mehl / 38 kg Teig | 54 x 83 x 79             |
| Gewicht       | Anschlusswert           | Zeitschaltuhr            |
| 133 kg        | 400 V - 2,2 kW          | mechanisch, 0-30 Minuten |

## MANZ Teigknetmaschine LEA 60 2G



Die MANZ Teigknetmaschine LEA 60 fasst 63 kg Teig und ist serienmäßig mit zwei Knetgeschwindigkeiten ausgestattet. Aus Gewichtsgründen ist bei diesem Modell der Knetarm nicht aufschwenkbar und die Teigschüssel nicht abnehmbar. Die Maschine verfügt über zwei Fahrrollen an der Hinterseite und zwei verstellbare Feststellfüße an der Vorderseite der Maschine.

### Technische Daten LEA 60 2G (2 Knetgeschwindigkeiten)

| Kesselvolumen | Fassungsvermögen        | Außenmaße BxTxH in cm    |
|---------------|-------------------------|--------------------------|
| 85 Liter      | 35 kg Mehl / 63 kg Teig | 59 x 103 x 101           |
| Gewicht       | Anschlusswert           | Zeitschaltuhr            |
| 238 kg        | 400 V - 3,3 kW          | mechanisch, 0-30 Minuten |

## MANZ Teigknetmaschine LEA 5 / LEA 5 2G



Professionelle Knettechnik im Küchenmaschinenformat! Das Tischgerät LEA 5 fasst max. 5 kg Teig. Knetarm aufschwenkbar, Schüssel und Knetarm abnehmbar!

### Technische Daten LEA 5 (1 Knetgeschwindigkeit)

|               |                       |                       |
|---------------|-----------------------|-----------------------|
| Kesselvolumen | Fassungsvermögen      | Außenmaße BxTxH in cm |
| 8,5 Liter     | 3 kg Mehl / 5 kg Teig | 28 x 45 x 40          |
| Gewicht       | Anschlusswert         | Zeitschaltuhr         |
| 29 kg         | 230 V - 0,37 kW       | digital, 0-30 Minuten |

### Technische Daten LEA 5 2G (2 Knetgeschwindigkeiten)

|               |                       |                       |
|---------------|-----------------------|-----------------------|
| Kesselvolumen | Fassungsvermögen      | Außenmaße BxTxH in cm |
| 8,5 Liter     | 3 kg Mehl / 5 kg Teig | 28 x 45 x 40          |
| Gewicht       | Anschlusswert         | Zeitschaltuhr         |
| 29 kg         | 230 V - 0,37 kW       | digital, 0-30 Minuten |



Die LEA 5 ist wahlweise in 4 verschiedenen Farben oder komplett in Edelstahlausführung lieferbar!



Die MANZ LEA 5 knetet mühelos alle Arten von Teigen. Das professionelle Spiralknetsystem gewährleistet luftige und geschmeidige Teige wie bei allen „großen“ Maschinen. Doch die LEA 5 kann noch mehr: mit dem einsetzbaren Rührwerk (optional) schlägt sie luftige Sahne, festen Eischnee und cremige Rührteige. Und das schon bei kleinsten Mengen! Dabei ist die LEA 5 durch den aufschwenkbaren

Knetarm und den abnehmbaren Teigkessel einfach zu bedienen und leicht zu reinigen. Mit der eingebauten digitalen Zeitschaltuhr bietet Ihnen die LEA 5 ein Höchstmaß an Bedienkomfort und professioneller Knettechnik bei elegantem Design und geringem Platzbedarf.



Das optional erhältliche Rührwerk erweitert die LEA 5 von einer professionellen Teigknetmaschine zu einer Schlag- und Rührmaschine.

## Ihr MANZ-Service

### Umfassende Beratung - Große Ausstellung

Besuchen Sie unser Werk im „Lieblichen Taubertal“\*. Hier können Sie ganz in Ruhe das komplette MANZ-Programm besichtigen und sich alle Produkte ausführlich zeigen und vorführen lassen. Während unserer Öffnungszeiten ist unser geschultes Fachpersonal jederzeit gerne für Sie da!

\* Auf Wunsch senden wir Ihnen auch gerne Informationen über Sehenswürdigkeiten unserer Region und Übernachtungsmöglichkeiten zu.

### Immer in Ihrer Nähe

Wir stellen ständig unser gesamtes Programm auf Messen und Ausstellungen in ganz Europa aus. Einmal sind wir sicher auch ganz in Ihrer Nähe! Lassen Sie sich unsere Messetermine geben!

(Auch im Internet nachzulesen)

### Zuverlässiger Kundendienst

Die Garantiezeit für Ihre MANZ Teigknetmaschine beträgt 2 Jahre. Sollte je einmal etwas zu reparieren sein, kommt unser freundlicher MANZ-Servicefachmann selbstverständlich auch zu Ihnen ins Haus.

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 8.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr  
Samstag von 9.00 bis 13.00 Uhr

### Alljährliche themenbezogene Sonderschauen bei MANZ:

Herrgottstaler Backtage ( jährlich an Pfingsten )  
MANZ-Weihnachtsbäckerei ( jeweils am ersten Adventswochenende )

„Von der Qualität eines Produktes spricht man noch lange, auch wenn man dessen Preis schon längst vergessen hat!“

