

Teigknetmaschine 25kg/32L Plus



Beschreibung

Gut durchdacht – Mit dieser Teigknetmaschine gelangen nicht nur verschiedene Teigsorten. Die zweite Geschwindigkeitsstufe sorgt auch noch nach Fertigstellung des Teigs für den Erhalt der Konsistenz.

Features

- | | |
|-----------------------------|--|
| • Material Rührschüssel(n): | Edelstahl |
| • Material Knethaken: | Edelstahl |
| • Farbe: | Weiß |
| • Rührschüssel abnehmbar: | Ja |
| • Volumen Rührschüssel: | 32 Liter |
| • Teigmenge max.: | 25 kg |
| • Geschwindigkeitsregelung: | 2 Stufen |
| • Schwenkkopf: | Ja |
| • Sicherheitsschalter: | Ja |
| • Digital-Anzeige: | Nein |
| • Timer: | Nein |
| • Motorschutz: | Nein |
| • Ein-/Ausschalter: | Ja |
| • Eigenschaften: | Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)
Mit Schwenkkopf und abnehmbarer Schüssel
Schüsselerkennung über Sensor |
| • Inklusive: | 1 Knethaken, Edelstahl |

► Weiter auf der nächsten Seite



- Produktionsmenge Teig: 25 kg / 32 Liter
- ✓ Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)



- Geschwindigkeitsregulierung: 2 Stufen
- Ein-/Ausschalter



- Mit Schwenkkopf und abnehmbarer Schüssel
- ✓ Schüsselerkennung über Sensor



- Material Rührschüssel: Edelstahl

Teigknetmaschine 25kg/32L Plus

- Anschlusswert: 1.5 kW | 400 V | 50 Hz
- Geräteanschluss: 3 NAC
- Material: Grauguss
Beschichtet
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 450 x T 780 x H 735 mm
- Gewicht: 107 kg

