

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:	Grauguss Beschichtet
• Rührschüssel abnehmbar:	Ja
• Wichtiger Hinweis:	-
• Produktionsmenge Teig:	25 kg / 32 Liter
• Geschwindigkeitsregelung:	1 Stufe + Konsistenzschutz
• Sicherheitsschalter:	Ja
• Digital-Anzeige:	Nein
• Timer:	Nein
• Motorschutz:	Nein
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Eigenschaften:	Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig) Mit Schwenkopf und abnehmbarer Schüssel Schüsselerkennung über Sensor
• Inklusive:	1 Knethaken, Edelstahl
• Anschlusswert:	1,5 kW 400 V 50 Hz

► Weiter auf der nächsten Seite



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



- ▶ Geschwindigkeitsregulierung: 1 Stufe + Konsistenzschutz
- ▶ Ein-/Ausschalter



- ▶ Mit Schwenkopf und abnehmbarer Schüssel
- ✓ Schüsselerkennung über Sensor



- ▶ Material Rührschüssel: Edelstahl

Teigknetmaschine 25kg/32L Plus

- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 450 x T 780 x H 735 mm
- Gewicht: 107 kg

