

Teigknetmaschine 38kg/42L 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

- | | |
|-----------------------------|---|
| • Anschlusswert: | 1,5 kW 400 V 50 Hz |
| • Material: | Grauguss
Beschichtet |
| • Wichtiger Hinweis: | - |
| • Produktionsmenge Teig: | 38 kg / 42 Liter |
| • Eigenschaften: | Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)
Mit Schwenkkopf und abnehmbare Schüssel
Schüsselerkennung über Sensor |
| • Sicherheitsschalter: | Ja |
| • Digital-Anzeige: | Nein |
| • Timer: | Nein |
| • Motorschutz: | Nein |
| • Ein-/Ausschalter: | Ja |
| • Inklusive: | 1 Kneithaken, Edelstahl |
| • Rührschüssel abnehmbar: | Ja |
| • Material Rührschüssel(n): | Edelstahl |
| • Geschwindigkeitsregelung: | 1 Stufe + Konsistenzschutz |

► Weiter auf der nächsten Seite



- ▶ Produktionsmenge Teig: 38 kg / 42 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(n): Edelstahl

Teigknetmaschine 38kg/42L Plus

- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 480 x T 800 x H 730 mm
- Gewicht: 114,8 kg

