

## 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

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| • Anschlusswert:            | 1,5 kW   400 V   50 Hz  |
| • Material:                 | Grauguss<br>Beschichtet   |
| • Wichtiger Hinweis:        | -   |
| • Produktionsmenge Teig:    | 25 kg / 32 Liter  |
| • Eigenschaften:            | Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)<br>Mit Schwenkkopf und abnehmbare Schüssel<br>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: 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

