

KMP50 Teigknetmaschine für 50kg Teig 400V Kessel entnehmbar

Spiralteigknetmaschine mit abnehmbaren Kopf und abnehmbarer Schüssel. Teigknetmaschine für die Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmirkoschalter am Behälterdeckel, Serienmäßig Behälter mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

Teigknetmaschine SR50 für 50kg Teig, 400V/3Phasen Anschluss, Rührschüssel entnehmbar.

Artikel-Nr.: 50122014
GTIN: 4059395056617



Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel entnehmbar
- Kneethaken aus Edelstahl AISI 304
- Kesselmaße ca. ø 50 x 31 cm, 62 Liter
- Kesselfüllgewicht maximal 50 Kg
- Produktionsleistung 150 Kg/h
- Spiralumdrehungen: 80 rpm
- Behälter mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304

Technische Daten:

Geräteart	Teigknetmaschinen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	927 mm
Tiefe	520 mm
Höhe	1074 mm
Kapazität Liter	62 L
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	2,2 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	200 kg
Reference - ähnlicher Produkte	50121005,50121006,50121007,50122011,50122012,50122013

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rollen-Kit für Teigknetmaschine 50 kg

GTIN: 4059395056761

Artikel-Nr.: 50190005

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de