

Teigknetmaschine für 18kg Teig Kessel nicht entnehmbar

Spiralteigknetmaschine mit festen Kopf und Rührschüssel. 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 mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

Teigknetmaschine SB18 für 18kg Teig, 230V Anschluss, Rührschüssel nicht abnehmbar.



Artikel-Nr.: 50111012
 GTIN: 4059395056624
 UVP: 1.964,00 EUR *
 * zzgl. USt.

Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel nicht entnehmbar
- Knethaken aus Edelstahl AISI 304
- Kesselmaße ca. ø 36 x 21 cm, 22 Liter
- Kesselfüllgewicht maximal 18 Kg
- Produktionsleistung 54 Kg/h
- Spiralumdrehungen: 90 rpm
- Behälter mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304/li>

Technische Daten:

Geräteart	Teigknetmaschinen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	653 mm
Tiefe	380 mm
Höhe	750 mm
Kapazität Liter	22 L
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,75 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	70 kg

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rollen-Kit Teigknetmaschinen 7 bis 38 kg

Rollen-Kit Teigknetmaschinen 7 bis 38 kg

GTIN: 4059395032635

Preis: 98,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 50190001

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Preis: 19,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 92900600

Für Druckfehler keine Haftung.

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