

Teigknetmaschine für 25kg Teig 400V Kessel nicht entnehmbar

Spiralteigknetmaschine mit festem 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 SB25 für 25 Kg Teig, 400V/3Phasen Anschluss, Rührschüssel nicht herausnehmbar.



Artikel-Nr.: 50112022
GTIN: 4059395056679
UVP: 2.177,00 EUR *
* zzgl. USt.

Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel nicht entnehmbar
- Knethaken aus Edelstahl AISI 304
- Kesselmaße ca. \varnothing 40 x 26 cm, 32 Liter
- Kesselfüllgewicht maximal 25 Kg
- Produktionsleistung 75 Kg/h
- Spiralumdrehungen: 90 rpm
- Behälter mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304/li>

Technische Daten:

Geräteart	Teigknetmaschinen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	762 mm
Tiefe	420 mm
Höhe	864 mm
Kapazität Liter	32 L
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	1,5 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	107 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