Teigknetmaschine für 38kg Teig 400V Kessel nicht entnehmbar

Spiralteigknetmaschine mit festen Kopf. Teigknetmaschine für die Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur 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, Sicherheitsmirkoschalter am Behälterdeckel, Serienmäßig Behälter mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

Teigknetmaschine SB38 für 38 kg Teig, 400V/3Phasen Anschluss, Rührschüssel nicht herausnehmbar.

Artikel-Nr.: 50112019
GTIN: 4059395056532
UVP: 2.440,00 EUR *
* zzgl. USt.

Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel nicht entnehmbar)
- Knethaken und Sicherheitsgitter aus Edelstahl AISI 304
- Kesselmaße ca. ø 45 x 26 cm, 42 Liter
- Kesselfüllgewicht maximal 38 Kg
- Produktionsleistung 114 Kg/h
- Spiralumdrehungen: 90 rpm
- Behälterabdeckung aus Polycarnonat-Deckel.

Technische Daten:

Geräteart	Teigknetmaschinen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	800 mm
Tiefe	474 mm
Höhe	866 mm
Kapazität Liter	42 L
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	1,5 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	112 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