

Teigknetmaschine Pro 36/41 FRFK



Beschreibung

Mit einer Teigproduktionsmenge von bis zu 36 kg ist diese leistungsstarke Teigknetmaschine die ideale Lösung für größere Produktionsmengen. Ausgestattet mit zwei regelbaren Geschwindigkeitsstufen bietet sie maximale Effizienz und konstante Knetqualität. Die massive Bauweise gewährleistet auch bei hoher Belastung zuverlässigen Dauerbetrieb – perfekt für den professionellen Einsatz.

Features

• Farbe:	Weiß
• Material Rührschüssel(n):	CNS 18/10
• Material Knethaken:	CNS 18/10
• Volumen Rührschüssel:	41 Liter
• Teigmenge max.:	36 kg
• Geschwindigkeitsregelung:	2 Stufen
• Rührschüssel abnehmbar:	Nein
• Schwenkkopf:	Nein
• Digital-Anzeige:	Nein
• Sicherheitsschalter:	Ja
• Motorschutz:	Nein
• Timer:	Nein
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Eigenschaften:	Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)
• Anschlusswert:	1.8 kW 400 V 50 Hz
• Geräteanschluss:	3 NAC
• Inklusive:	-

► Weiter auf der nächsten Seite



- Volumen Rührschüssel: 41 Liter
- Teigmenge max.: 36 kg
- Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)



- Geschwindigkeitsregulierung: 2 Stufen



- Robuste Ausführung:
- ✓ Rührschüssel fest montiert



- Material Rührschüssel: CNS 18/10
- Material Knethaken: CNS 18/10

Teigknetmaschine Pro 36/41 FRFK

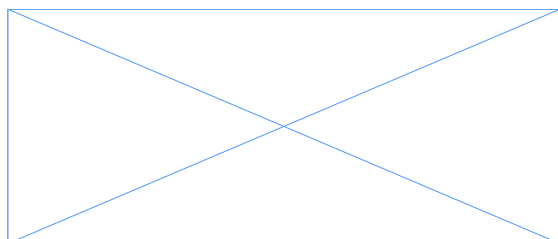
- Material: Stahl, beschichtet
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 480 x T 780 x H 770 mm
- Gewicht: 96,8 kg



Teigknetmaschine Pro 36/41 FRFK

Ergänzungsprodukte

Lenkrollen-Set Pro TKM



- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Durchmesser Rollen: 60 mm
- Tragfähigkeit max., je: 50 kg
- Material: Stahl
- Wichtiger Hinweis: Ausgelegt für Teigknetmaschinen der Serie Pro
- Maße: B 45 x T 115 x H 110 mm

Art.-Nr. 101837
GTIN 4015613894133

Teigbehälter 600x400



- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Lebensmittelecht: Ja
- Stapelbar: Ja
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Temperaturbeständig: -20 °C bis 90 °C
- Eigenschaften: Abgerundete Kanten
- Material: Kunststoff

Art.-Nr. 500555
GTIN 4015613863696