

Teigknetmaschine 38kg/42L AS



► Produktionsmenge: 38 kg / 42 Liter



► Mit Schwenkopf und abnehmbarer Schüssel



► Schüsselerkennung über Sensor

Beschreibung

38 kg Teigmenge, 42-Liter-Schüssel mit Schwenkopf, Sensor-Schüsselerkennung und abnehmbarer Schüssel – diese Spiralmaschine bewältigt Pizza- und Brotteig im Dauerbetrieb. Steckerfertig, 1,5 kW. Für Bäckereien und Pizzerien, die täglich große Teigmengen effizient verarbeiten.

Features

• Farbe:	Weiß
• Material Rührschüssel(n):	Edelstahl
• Material Kneithaken:	Edelstahl
• Volumen Rührschüssel:	42 Liter
• Teigmenge max.:	38 kg
• Geschwindigkeitsregelung:	1 Stufe
• Rührschüssel abnehmbar:	Ja
• Schwenkopf:	Ja
• Digital-Anzeige:	Nein
• Sicherheitsschalter:	Nein
• Motorschutz:	Nein
• Timer:	Nein
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Eigenschaften:	Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig) Mit Schwenkopf und abnehmbarer Schüssel Schüsselerkennung über Sensor
• Anschlusswert:	1.5 kW 230 V 50 Hz

► Weiter auf der nächsten Seite

Teigknetmaschine 38kg/42L AS

- Geräteanschluss: Steckerfertig
- Material: Beschichtet
- Wichtiger Hinweis: Kratzfest
- Maße: -
- Gewicht: B 480 x T 800 x H 730 mm
- 115 kg

