

Teigknetmaschine Pro 25/32 FRFK



Beschreibung

Die robuste Teigknetmaschine überzeugt mit einer Produktionskapazität von bis zu 25 kg Teig und zwei regelbaren Geschwindigkeitsstufen – ideal für anspruchsvolle Anwendungen. Dank der fest montierten Rührschüssel und des stabil integrierten Knethakens garantiert sie gleichbleibende Ergebnisse bei jeder Nutzung.

Features

• Farbe:	Weiß
• Material Rührschüssel(n):	CNS 18/10
• Material Knethaken:	CNS 18/10
• Volumen Rührschüssel:	32 Liter
• Teigmenge max.:	25 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: 32 Liter
- Teigmenge max.: 25 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 25/32 FRFK

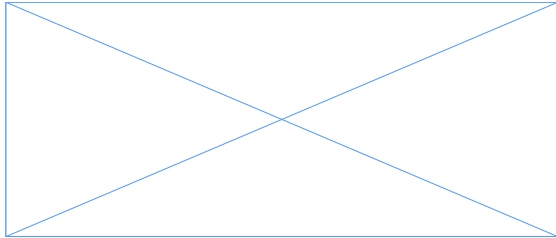
- Material: Stahl, beschichtet
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 425 x T 700 x H 750 mm
- Gewicht: 88 kg



Teigknetmaschine Pro 25/32 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