

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 Knethaken: | Edelstahl |
| • Volumen Rührschüssel: | 42 Liter |
| • Teigmenge max.: | 38 kg |
| • Geschwindigkeitsregelung: | 1 Stufe |
| • Rührschüssel abnehmbar: | Ja |
| • Schwenkkopf: | 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
Kratzfest
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 480 x T 800 x H 730 mm
- Gewicht: 115 kg

