

Teigknetmaschine 25kg/32L



Beschreibung

Spiralknetter 25 kg Teigmenge, 32-Liter-Edelstahl-Schüssel, steckerfertig, 1,5 kW. Für Pizza- und Brotteig. Einstiegslösung für kleinere Bäckereien und Pizzerien, die täglich feste Teige in mittlerer Menge effizient kneten wollen.

Features

• Farbe:	Weiß
• Material Rührschüssel(n):	Edelstahl
• Material Knethaken:	Edelstahl
• Volumen Rührschüssel:	32 Liter
• Teigmenge max.:	25 kg
• Geschwindigkeitsregelung:	1 Stufe
• Rührschüssel abnehmbar:	Nein
• Schwenkkopf:	Nein
• Digital-Anzeige:	Nein
• Sicherheitsschalter:	Nein
• Motorschutz:	Nein
• Timer:	Nein
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Eigenschaften:	Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)
• Anschlusswert:	1.5 kW 230 V 50 Hz
• Geräteanschluss:	Steckerfertig

► Weiter auf der nächsten Seite

Teigknetmaschine 25kg/32L

- Material: Beschichtet
Kratzfest
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 430 x T 780 x H 710 mm
- Gewicht: 93 kg

