

## Teigknetmaschine 25kg/32L Plus



### Beschreibung

Gut durchdacht – Mit dieser Teigknetmaschine gelangen nicht nur verschiedene Teigsorten. Die zweite Geschwindigkeitsstufe sorgt auch noch nach Fertigstellung des Teigs für den Erhalt der Konsistenz.

### Features

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| • Farbe:                    | Weiß   |
| • Material Rührschüssel(n): | Edelstahl  |
| • Material Knethaken:       | Edelstahl  |
| • Volumen Rührschüssel:     | 32 Liter   |
| • Teigmenge max.:           | 25 kg  |
| • Geschwindigkeitsregelung: | 2 Stufen   |
| • Rührschüssel abnehmbar:   | Ja   |
| • Schwenkkopf:              | Ja   |
| • Digital-Anzeige:          | Nein   |
| • Sicherheitsschalter:      | Ja   |
| • Motorschutz:              | Nein   |
| • Timer:                    | Nein   |
| • Ein-/Ausschalter:         | Ja   |
| • Eigenschaften:            | Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)<br>Mit Schwenkkopf und abnehmbarer Schüssel<br>Schüsselerkennung über Sensor |
| • Anschlusswert:            | 1.5 kW   400 V   50 Hz   |

► Weiter auf der nächsten Seite



- Produktionsmenge Teig: 25 kg / 32 Liter
- ✓ Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)



- Geschwindigkeitsregulierung: 2 Stufen
- Ein-/Ausschalter



- Mit Schwenkopf und abnehmbarer Schüssel
- ✓ Schüsselerkennung über Sensor



- Material Rührschüssel: Edelstahl

## Teigknetmaschine 25kg/32L Plus

- Geräteanschluss: 3 NAC
- Inklusive: 1 Knethaken, Edelstahl
- Material: Grauguss  
Beschichtet
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 450 x T 780 x H 735 mm
- Gewicht: 107 kg

