www.bartscher.com

Teigknetmaschine 25kg/32L Plus





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



- Geschwindigkeitsregulierung: 1 Stufe + Konsistenzschutz
- Ein-/Ausschalter



- Mit Schwenkkopf und abnehmbarer Schüssel
- ✓ Schüsselerkennung über Sensor



- Material Rührschüssel: Edelstahl

Beschreibung

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

Features

• Anschlusswert:	1,5 kW | 400 V | 50 Hz
• Material:	Grauguss Beschichtet
• Wichtiger Hinweis:	-
• Produktionsmenge Teig:	25 kg / 32 Liter
• Eigenschaften:	Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig) Mit Schwenkkopf und abnehmbarer Schüssel Schüsselerkennung über Sensor
• Sicherheitsschalter:	Ja
• Digital-Anzeige:	Nein
• Timer:	Nein
• Motorschutz:	Nein
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Inklusive:	1 Knethaken, Edelstahl
• Rührschüssel abnehmbar:	Ja
• Material Rührschüssel(n):	Edelstahl
• Geschwindigkeitsregelung:	1 Stufe + Konsistenzschutz

Weiter auf der nächsten Seite

Technische Änderungen vorbehalten.

Art.-Nr. 101868
GTIN 4015613696775

www.bartscher.com

Teigknetmaschine 25kg/32L Plus



- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 450 x T 780 x H 735 mm
- Gewicht: 107 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

Art.-Nr. 101868

GTIN 4015613696775