

Teigknetmaschine 38kg/42L 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

• Anschlusswert:	1,5 kW 400 V 50 Hz
• Material:	Grauguss Beschichtet
• Wichtiger Hinweis:	-
• Produktionsmenge Teig:	38 kg / 42 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



- Produktionsmenge Teig: 38 kg / 42 Liter
- ✓ Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)



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



- Mit Schwenkopf und abnehmbarer Schüssel
- ✓ Schüsselerkennung über Sensor



- Material Rührschüssel(n): Edelstahl

Teigknetmaschine 38kg/42L Plus

- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Maße: B 480 x T 800 x H 730 mm
- Gewicht: 114,8 kg

