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 Schwenkopf 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<br>Beschichtet |
| • Wichtiger Hinweis: | - |
| • Produktionsmenge Teig: | 25 kg / 32 Liter |
| • Eigenschaften: | Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)<br>Mit Schwenkkopf und abnehmbarer Schüssel<br>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

Bartscher
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