Art.-Nr. 05-50737
Teigknetmaschine 32 Liter / 25 kg



Beschreibung

• zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen
• besonders geeignet für Brot-, Fladen- und Pizzateig
• Produktionskapazität 75 kg / Stunde
• Rührschüssel Ø 400 x h 260 mm
• mit anhebbarem Rührkopf
• entnehmbarer Behälter
• Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet
• Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl (für Kontakt mit Lebensmitteln geeignet)
• Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel
• Deckel aus rauchfarbenem Polykarbonat
• Rollensatz optional erhältlich (nicht im Lieferumfang enthalten)

Technische Daten

Elektr. Leistung:	1,5 kW
Spannung:	230V
Netzfrequenz:	50Hz
Breite x Tiefe x Höhe:	780 x 430 x 730/1240 mm
Netto-Gewicht :	107 kg
Inhalt / Kapazität:	32 Liter / 25 kg