

Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

Direkt zum Shop

https://gastro-roeder.de

Übersicht

Spiral-Teigknetmaschine, Inhalt 20 Liter, 0,75 kW



Produktnummer: R19-PP1202020



Preis

999,90 €*

1.544,29 €* (35.25% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten







Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel.: +49 228 / 522 69 247

kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Beschreibung

- Geeignet für schwere, feste Teige, z.B. Pizza- oder Brotteig
- Max. Rührschüsselkapazität ca. 7,5 kg
- Mit 2 Geschwindigkeiten
- Übersichtliches Bedienfeld
- Rührschüssel nicht abnehmbar
- Schüsselumdrehung 15U/min
- Knethaken-Drehzahl 185 U/min.
- Mit Sicherheitsabdeckung
- Rührschüssel-Volumen 20,0 Liter
- Rührschüssel-Durchmesser: 360 mm
- Alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel.: +49 228 / 522 69 247

kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Produktinformationen

Geschäftsart:	Bäckerei, Konditorei, Lieferservice, Pizzeria
Anwendungsbereich:	Lebensmittel Verarbeitung
Tätigkeitsbereich:	kneten
Geräte Art:	Knet- und Rührgeräte
Geräte Breite:	380 mm
Geräte Tiefe:	670 mm
Geräte Höhe:	735 mm
Betriebsart:	Elektro
Anschlusswert:	230 Volt
Leistung:	750 Watt
Volumen:	20,00 Liter
Farbe:	weiß, silberfarbig
Reinigung:	Handreinigung
Verfügbarkeit ca.:	ca. 1 - 2 Wochen
Versand:	Spedition