

Übersicht

Spiral-Teigknetmaschine, 10 Liter, elektr, Steuerung



Produktnummer: R19-PP1130052



Preis

837,90 €*

~~1.282,70 €*~~ (34.68% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



Beschreibung

- Geeignet für alle Teige
- Max. Rührschüsselkapazität 5,2 kg
- Rührschüssel-Durchmesser 250 mm
- Mit digitalem Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- Bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Mit Rückwärtsgang
- Timer mit akustischem Signal
- Schüsselumdrehung 9-28U/min
- Knethaken-Drehzahl 87-280 U/min.
- Alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl

Die Spiral-Teigknetmaschine ist ideal für die Verarbeitung von allen Teigarten in mittleren Mengen. Pro Knetvorgang können Sie bis zu 5,2 kg Teig verarbeiten.

Über das übersichtliche, digitale Bedienelement programmieren Sie die Knetdauer, Richtung und die Geschwindigkeit. Dabei können Sie zwischen 10 Geschwindigkeitsstufen von 87 bis 280 U/min. wählen, um jeden Teig optimal zu kneten für beste Ergebnisse.

Das hochklappbare Gitter schützt vor Verletzungen während des Betriebes.

Produktinformationen

Geschäftsart:	Bäckerei, Konditorei, Lieferservice, Pizzeria
Anwendungsbereich:	Lebensmittel Verarbeitung
Tätigkeitsbereich:	kneten
Geräte Art:	Knet- und Rührgeräte
Geräte Breite:	320 mm
Geräte Tiefe:	550 mm
Geräte Höhe:	440 mm
Betriebsart:	Elektro
Anschlusswert:	230 Volt
Leistung:	750 Watt
Volumen:	10,00 Liter
Farbe:	grau
Produktqualität:	Made in Italy
Reinigung:	Handreinigung
Verfügbarkeit ca.:	ca. 1 - 2 Wochen
Versand:	Spedition