

## 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
- Kneithaken-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

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