

## Übersicht

# Spiral-Teigknetmaschine, 23 Liter, elektr, Steuerung

Produktnummer: R19-PP1130120



### Preis

**1.539,90 €\***

2.415,00 €\* (36.24% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



## Beschreibung

- Geeignet für schwere Teige, z.B. Pizza-, Brot- oder Knödelteig
- Max. Rührschüsselkapazität 12,0 kg
- Mit digitalem Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- Timer mit akustischem Signal
- Bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Schüsselumdrehung 12-30 U/min
- Knethaken-Drehzahl 120-300 U/min.
- Rührschüssel-Volumen: 23 Liter
- Mit Rückwärtsgang
- Mit Pause-Funktion
- Alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl

Die Spiral-Teigknetmaschine ist mit 1,3 kW ein ordentliches Kraftpaket und ideal für die Verarbeitung von allen Teigarten in mittleren Mengen.

Pro Knetvorgang können Sie bis zu 12 kg Teig verarbeiten. Über das übersichtliche, digitale Bedienelement programmieren Sie die Knetdauer, Richtung und die Geschwindigkeit. Je nach Anforderung können Sie zwei nacheinander ablaufende Programme einstellen.

Dabei wählen Sie zwischen 10 Geschwindigkeitsstufen von 120 bis 300 U/min., um jeden Teig optimal zu kneten für beste Ergebnisse.

Das hochklappbare Gitter schützt vor Verletzungen während des Betriebes. Stützfüße fangen Vibrationen auf und sorgen für einen sicheren Stand während des Betriebs.

## 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>	730 mm
<b>Geräte Tiefe:</b>	550 mm
<b>Geräte Höhe:</b>	770 mm
<b>Betriebsart:</b>	Elektro
<b>Anschlusswert:</b>	230 Volt
<b>Leistung:</b>	1300 Watt
<b>Volumen:</b>	23,00 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