

## Übersicht

# Spiral-Teigknetmaschine, 45 Liter, elektr, Steuerung



Produktnummer: R19-PP1130300



### Preis

**2.229,90 €\***

~~3.572,00 €\*~~ (37.57% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



## Beschreibung

- Geeignet für schwere Teige, z.B. Pizza-, Brot- oder Knödelteig
- Max. Rührschüsselkapazität 30,0 kg
- Digitales Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- Timer mit akustischem Signal
- Bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Schüsselumdrehung 80-280 U/min
- Knethaken-Drehzahl 8-28 U/min.
- Rührschüssel-Volumen: 45 Liter
- Mit Rückwärtsgang
- Mit Pause-Funktion
- Alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl

Die Spiral-Teigknetmaschine ist mit 2,6 kW ein ordentliches Kraftpaket und ideal für die Verarbeitung von allen Teigarten in größeren Mengen. Pro Knetvorgang können Sie bis zu 30 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 80 bis 280 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>	850 mm
<b>Geräte Tiefe:</b>	520 mm
<b>Geräte Höhe:</b>	920 mm
<b>Betriebsart:</b>	Elektro
<b>Anschlusswert:</b>	230 Volt
<b>Leistung:</b>	2600 Watt
<b>Volumen:</b>	45,00 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