

K25 Teigknetmaschine mit Kessel für 25kg Teig

Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf und Rührschüssel. Teigknetmaschine für die Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel, Serienmäßig mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

Teigknetmaschine SB 25 für 25kg Teig 230V Anschluss, Rührschüssel nicht entnehmbar.



Artikel-Nr.: 50111013
GTIN: 4059395056631

Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel nicht entnehmbar
- Knethaken aus Edelstahl AISI 304
- Kesselmaße ca. \varnothing 40 x 26 cm, 32 Liter
- Kesselfüllgewicht maximal 25 Kg
- Produktionsleistung 75 Kg/h
- Spiralumdrehungen: 90 rpm
- Behälter mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304

Technische Daten:

Geräteart	Teigknetmaschinen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	762 mm
Tiefe	420 mm
Höhe	864 mm
Kapazität Liter	32 L
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlußwert Elektro	1,5 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	107 kg

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rollen-Kit Teigknetmaschinen 7 bis 38 kg

GTIN: 4059395032635

Artikel-Nr.: 50190001

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de