

## K7 Teigknetmaschine mit Kessel für 7kg 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 SB7 für 7 kg Teig 230V Anschluss, Rührschüssel nicht entnehmbar.



Artikel-Nr.: 50111014  
GTIN: 4059395056648

### Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel nicht entnehmbar
- Knethaken aus Edelstahl AISI 304
- Kesselmaße ca.  $\varnothing$  26 x 20 cm, 10 Liter
- Kesselfüllgewicht maximal 7 Kg
- Produktionsleistung 21 Kg/h
- Spiralumdrehungen: 90 rpm
- Behälter mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304

### Technische Daten:

Geräteart	Teigknetmaschinen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	540 mm
Tiefe	279 mm
Höhe	620 mm
Kapazität Liter	10 L
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,37 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	55 kg

### 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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)