

K12 Teigknetmaschine mit Kessel für 12kg 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 SB12 für 12kg Teig, 230V Anschluss, Rührschüssel nicht abnehmbar.

Artikel-Nr.: 50111015
GTIN: 4059395056655



Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel nicht entnehmbar
- Knethaken aus Edelstahl AISI 304
- Kesselmaße ca. \varnothing 32 x 21 cm, 16 Liter
- Kesselfüllgewicht maximal 12 Kg
- Produktionsleistung 36 Kg/h
- Spiralumdrehungen: 90 rpm
- Behälter mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304

Technische Daten:

Geräteart	Teigknetmaschinen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	632 mm
Tiefe	320 mm
Höhe	750 mm
Kapazität Liter	16 L
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,75 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	66 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