

## KP38 Teigknetmaschine mit Kessel für 38kg Teig

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

Teigknetmaschine SB38 für 38 kg Teig, 400V/3Phasen Anschluss, Rührschüssel nicht herausnehmbar.

Artikel-Nr.: 50112019  
GTIN: 4059395056532



### Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkörper
- Kessel nicht entnehmbar)
- Knethaken und Sicherheitsgitter aus Edelstahl AISI 304
- Kesselmaße ca. ø 45 x 26 cm, 42 Liter
- Kesselfüllgewicht maximal 38 Kg
- Produktionsleistung 114 Kg/h
- Spiralumdrehungen: 90 rpm
- Behälter mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Teigknetmaschinen
<b>Produktgruppe</b>	A
<b>Abmessungen außen:</b>	
Breite	800 mm
Tiefe	474 mm
Höhe	866 mm
<b>Kapazität Liter</b>	42 L
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (400V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	1,5 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	112 kg

### Weitere Ansichten





## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Rollen-Kit Teigknetmaschinen 7 bis 38 kg

GTIN: 4059395032635

Artikel-Nr.: 50190001

---

### Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

---

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)