

KP50 Teigknetmaschine 400V mit Kessel für 50kg Teig

Spiralteigknetmaschine mit festem 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. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel, Serienmäßig mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

Teigknetmaschine SB50 für 50 kg Teig, 400V/3Phasen Anschluss, Rührschüssel nicht herausnehmbar.

Artikel-Nr.: 50112020
GTIN: 4059395056549



Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel nicht entnehmbar
- Knethaken und Sicherheitsgitter aus Edelstahl AISI 304
- Kesselmaße ca. ø 50 x 31 cm, 62 Liter
- Kesselfüllgewicht maximal 50 Kg
- Produktionsleistung 150 Kg/h
- Spiralumdrehungen: 80 rpm
- Behälter mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304

Technische Daten:

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Geräteart | Teigknetmaschinen |
| Produktgruppe | A |
| Abmessungen außen: | |
| Breite | 927 mm |
| Tiefe | 520 mm |
| Höhe | 1074 mm |
| Kapazität Liter | 62 L |
| Anschlußart | Anschlussfertig (400V) |
| Anschlusswert Elektro | 2,2 kW |
| Spannung | 400 Volt |
| Bruttogewicht | 200 kg |

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rollen-Kit für Teigknetmaschine 50 kg

Artikel-Nr.: 50190005

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