

KP25 Teigknetmaschine 400V 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 SB25 für 25 Kg Teig, 400V/3Phasen Anschluss, Rührschüssel nicht herausnehmbar.



Artikel-Nr.: 50112022
GTIN: 4059395056679

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 | Anschlussfertig (400V) |
| Anschlusswert Elektro | 1,5 kW |
| Spannung | 400 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