

## KM12 Teigknetmaschine für 12kg Teig Kessel entnehmbar

Spiralteigknetmaschine mit hochklappbaren Kopf und abnehmbarer Schüssel. 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 SR12 für 12 kg Teig, 230V Anschluss, Rührschüssel entnehmbar.

Artikel-Nr.: 50121005  
GTIN: 4059395056556



### Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel 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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)