

## KM18 Teigknetmaschine für 18kg Teig Kessel entnehmbar

Spiralteigknetmaschine mit hochklappbarem 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 SR18 für 18 kg Teig, 230V Anschluss, Rührschüssel entnehmbar.

Artikel-Nr.: 50121006  
GTIN: 4059395056563



### Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Hochklappbare Antriebseinheit
- Kessel entnehmbar
- Knethaken aus Edelstahl AISI 304
- Kesselmaße ca.  $\varnothing$  36 x 21 cm, 22 Liter
- Kesselfüllgewicht maximal 18 Kg
- Produktionsleistung 54 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>    |                      |
| <b>Breite</b>                | 653 mm               |
| <b>Tiefe</b>                 | 380 mm               |
| <b>Höhe</b>                  | 750 mm               |
| <b>Kapazität Liter</b>       | 22 L                 |
| <b>Anschlußart</b>           | Steckerfertig (230V) |
| <b>Anschlusswert Elektro</b> | 0,75 kW              |
| <b>Spannung</b>              | 230 Volt             |
| <b>Bruttogewicht</b>         | 70 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)