

KMP25 Teigknetmaschine für 25kg Teig 400V Kessel entnehmbar

Spiralteigknetmaschine mit abnehmbarem 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. Sicherheitsmirkoschalter am Behälterdeckel, Serienmäßig mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

Teigknetmaschine SR25 für 25 kg Teig, 400V/3Phasen Anschluss, Rührschüssel entnehmbar.

Artikel-Nr.: 50122012
GTIN: 4059395056594



Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel entnehmbar
- Knethaken aus Edelstahl AISI 304
- Kesselmaße ca. ø 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