Teigknetmaschine Pro 25/32 FRFK

- Volumen Rührschüssel: 32 Liter
- Teigmenge max.: 25 kg
- Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)

- Geschwindigkeitsregulierung: 2 Stufen

- Robuste Ausführung:
  - ✓ Rührschüssel fest montiert

- Material Rührschüssel: CNS 18/10
- Material Knethaken: CNS 18/10

Beschreibung

Die robuste Teigknetmaschine überzeugt mit einer Produktionskapazität von bis zu 25 kg Teig und zwei regelbaren Geschwindigkeitsstufen – ideal für anspruchsvolle Anwendungen. Dank der fest montierten Rührschüssel und des stabil integrierten Knethakens garantiert sie gleichbleibende Ergebnisse bei jeder Nutzung.

Features

• Farbe:	Weiß
• Material Rührschüssel(n):	CNS 18/10
• Material Knethaken:	CNS 18/10
• Volumen Rührschüssel:	32 Liter
• Teigmenge max.:	25 kg
• Geschwindigkeitsregelung:	2 Stufen
• Rührschüssel abnehmbar:	Nein
• Schwenkkopf:	Nein
• Digital-Anzeige:	Nein
• Sicherheitsschalter:	Ja
• Motorschutz:	Nein
• Timer:	Nein
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Eigenschaften:	Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)
• Anschlusswert:	1.8 kW | 400 V | 50 Hz
• Geräteanschluss:	3 NAC
• Inklusive:	-

▶ Weiter auf der nächsten Seite

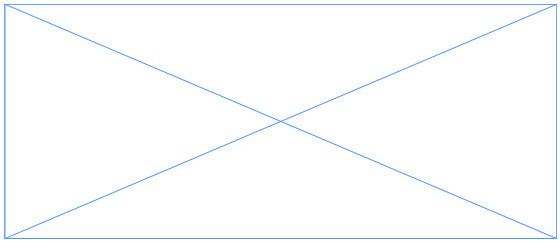
Teigknetmaschine Pro 25/32 FRFK

• Material:	Stahl, beschichtet
• Wichtiger Hinweis:	-
• Maße:	B 425 x T 700 x H 750 mm
• Gewicht:	88 kg

Teigknetmaschine Pro 25/32 FRFK

Ergänzungsprodukte

Lenkrollen-Set Pro TKM



• Lenkrollen:	4 Lenkrollen, 2 feststellbar
• Durchmesser Rollen:	60 mm
• Tragfähigkeit max., je:	50 kg
• Material:	Stahl Kunststoff
• Wichtiger Hinweis:	Ausgelegt für Teigknetmaschinen der Serie Pro
• Maße:	B 45 x T 115 x H 110 mm

Art.-Nr. 101837
GTIN 4015613894133

Teigbehälter 600x400

• Bäckereinorm:	600 x 400 mm
• Lebensmittelecht:	Ja
• Stapelbar:	Ja
• Spülmaschinengeeignet:	Ja
• Temperaturbeständig:	-20 °C bis 90 °C
• Eigenschaften:	Abgerundete Kanten
• Material:	Kunststoff

Art.-Nr. 500555
GTIN 4015613863696

Technische Änderungen vorbehalten.