

Teigknetmaschine für 50kg Teig 400V Kessel entnehmbar

Teigknetmaschine KM50P für 50 kg Teig, 400V/3Phasen Kessel entnehmbar

Artikel-Nr.: 50122005
GTIN: 4059395032628



Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel (herausnehmbar)
- Hochklappbarer Kopf
- Knethaken aus Edelstahl
- Gitterdeckel
- Kesselmaße ca. ø50 x 31 cm, 62 Lt.
- Spiralumdrehungen: 90 rpm

Technische Daten:

Geräteart	Teigknetmaschinen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	920 mm
Tiefe	530 mm
Höhe	940 mm
Kapazität Liter	62 L
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	2,2 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	213 kg

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rollen-Kit für Teigknetmaschine 50 kg

Rollen-Kit für Teigknetmaschine 50 kg

GTIN: 4059395032642

Artikel-Nr.: 50190002

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de