

## Teigknetmaschine für 25kg Teig Kessel entnehmbar

Teigknetmaschine KM25 für 25 kg Teig, 230V/1Phasen Kessel entnehmbar



Artikel-Nr.: 50121003  
GTIN: 4059395032567

### Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel (herausnehmbar)
- Knethaken aus Edelstahl
- Gitterdeckel
- Kesselmaße ca. ø40 x 26 cm, 32 Lt.
- Spiralumdrehungen: 90 rpm

### Technische Daten:

Geräteart	Teigknetmaschinen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	780 mm
Tiefe	430 mm
Höhe	730 mm
Kapazität Liter	32 L
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	1,5 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	103 kg

### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

**Rollen-Kit Teigknetmaschinen 7 bis 38 kg**

**Rollen-Kit Teigknetmaschinen 7 bis 38 kg**

GTIN: 4059395032635

Artikel-Nr.: 50190001

---

**Kupercutter - 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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)