

Teigknetmaschine für 12kg Teig Kessel entnehmbar

Teigknetmaschine KM12 für 12 kg Teig, 230V/1Phasen Kessel entnehmbar



Artikel-Nr.: 50121001
GTIN: 4059395032543

Produktvorteile:

- 1 Geschwindigkeit
- Weiß-lackierter Stahlkorpus
- Kessel (herausnehmbar)
- Knethaken aus Edelstahl
- Gitterdeckel
- Kesselmaße ca. ø32 x 21 cm, 16 Lt.
- Spiralumdrehungen: 90 rpm

Technische Daten:

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Geräteart | Teigknetmaschinen |
| Produktgruppe | A |
| Abmessungen außen: | |
| Breite | 650 mm |
| Tiefe | 350 mm |
| Höhe | 620 mm |
| Kapazität Liter | 16 L |
| Anschlußart | Steckerfertig (230V) |
| Anschlusswert Elektro | 0,75 kW |
| Spannung | 230 Volt |
| Bruttogewicht | 65 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