

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