



▶ Produktionsmenge Teig: 25 kg / 32 Liter

✓ Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)



▶ Geschwindigkeitsregulierung: 1 Stufe + Konsistenzschutz

▶ Ein-/Ausschalter



▶ Mit Schwenkopf und abnehmbarer Schüssel

✓ Schüsselerkennung über Sensor



▶ Material Rührschüssel: Edelstahl



Gut durchdacht – Mit dieser Teigknetmaschine gelangen nicht nur verschiedene Teigsorten. Die zweite Geschwindigkeitsstufe sorgt auch noch nach Fertigstellung des Teigs für den Erhalt der Konsistenz.

- Anschlusswert: 1,5 kW | 400 V | 50 Hz
- Produktionsmenge Teig: 25 kg / 32 Liter
- Eigenschaften: Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)
Mit Schwenkopf und abnehmbarer Schüssel
Schüsselerkennung über Sensor
- Sicherheitsschalter: Ja
- Digital-Anzeige: Nein
- Timer: Nein
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Rührschüssel abnehmbar: Ja
- Material Rührschüssel (n): Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Grauguss
Beschichtet
- Geschwindigkeitsregulierung: 1 Stufe + Konsistenzschutz
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Inklusive: 1 Knethaken, Edelstahl
- Maße: B 450 x T 780 x H 735 mm
- Gewicht: 107 kg