

Teigknetmaschine Pro 25/32 ARSK



Beschreibung

Diese leistungsstarke Teigknetmaschine verarbeitet mühelos bis zu 25 kg Teig und ist für den professionellen Einsatz konzipiert. Der praktische Schwenkkopf ermöglicht eine komfortable Teigentnahme und erleichtert die Reinigung. Durch die abnehmbare Rührschüssel lässt sich der Arbeitsablauf noch effizienter und hygienischer gestalten.

Features

• Farbe:	Weiß
• Material Rührschüssel(n):	CNS 18/10
• Material Knethaken:	CNS 18/10
• Volumen Rührschüssel:	32 Liter
• Teigmenge max.:	25 kg
• Geschwindigkeitsregelung:	2 Stufen
• Rührschüssel abnehmbar:	Ja
• Schwenkkopf:	Ja
• Digital-Anzeige:	Nein
• Sicherheitsschalter:	Ja
• Motorschutz:	Nein
• Timer:	Nein
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Eigenschaften:	Schüsselerkennung über Sensor Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)
• Anschlusswert:	1.8 kW 400 V 50 Hz
• Geräteanschluss:	3 NAC

► Weiter auf der nächsten Seite



- Volumen Rührschüssel: 32 Liter
- Teigmenge max.: 25 kg
- Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)



- Geschwindigkeitsregulierung: 2 Stufen



- Material Rührschüssel: CNS 18/10
- Material Knethaken: CNS 18/10



- Leichte Teigentnahme und Reinigung:
 - ✓ Mit Schwenkkopf
 - ✓ Rührschüssel abnehmbar

Teigknetmaschine Pro 25/32 ARSK

- Inklusive: -
- Material: Stahl, beschichtet
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 425 x T 735 x H 745 mm
- Gewicht: 104,2 kg



Teigknetmaschine Pro 25/32 ARSK

Ergänzungsprodukte

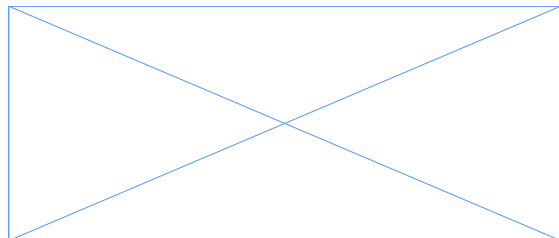
Teigbehälter 600x400



- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Lebensmittelecht: Ja
- Stapelbar: Ja
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Temperaturbeständig: -20 °C bis 90 °C
- Eigenschaften: Abgerundete Kanten
- Material: Kunststoff

Art.-Nr. 500555
GTIN 4015613863696

Lenkrollen-Set Pro TKM



- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Durchmesser Rollen: 60 mm
- Tragfähigkeit max., je: 50 kg
- Material: Stahl
- Wichtiger Hinweis: Ausgelegt für Teigknetmaschinen der Serie Pro
- Maße: B 45 x T 115 x H 110 mm

Art.-Nr. 101837
GTIN 4015613894133