

Teigknetmaschine Pro 36/41 ARSK



Beschreibung

Die kraftvolle Teigknetmaschine mit einer Teigproduktionsmenge von bis zu 36 kg ist ideal für größere Anforderungen im professionellen Umfeld. Mit Schwenkkopf, abnehmbarer Rührschüssel und zwei Geschwindigkeitsstufen vereint sie maximale Bedienfreundlichkeit mit hoher Effizienz.

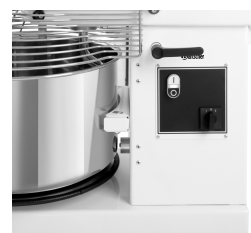
Features

• Farbe:	Weiß
• Material Rührschüssel(n):	CNS 18/10
• Material Knethaken:	CNS 18/10
• Volumen Rührschüssel:	41 Liter
• Teigmenge max.:	36 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: 42 Liter
- Teigmenge max.: 38 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 36/41 ARSK

- Inklusive: -
- Material: Stahl, beschichtet
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 480 x T 745 x H 765 mm
- Gewicht: 119,6 kg



Teigknetmaschine Pro 36/41 ARSK

Ergänzungsprodukte

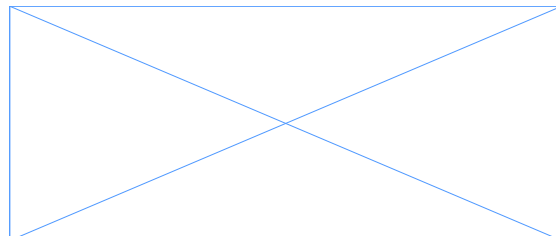
Teigbehälter 600x400



- 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