

Teigknetmaschine Easy 30/50 FRFK



- ▶ Teigmenge max.: 30 kg
- ▶ Volumen Rührschüssel: 50 Liter
- ▶ Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)



- ▶ Geschwindigkeitsregulierung: 1 Stufe
- ▶ Timer



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

Beschreibung

Die Teigknetmaschine verarbeitet bis zu 30 kg Teig zuverlässig und gleichmäßig – für kontinuierliche Qualität. Mit fest montierter Rührschüssel, festem Knethaken und praktischer Timerfunktion ist sie auf das Wesentliche reduziert und besonders einfach zu bedienen.

Features

• Zeiteinstellung:	0 bis 60 Minuten
• Farbe:	Weiß
• Material Rührschüssel(n):	CNS 18/10
• Material Knethaken:	CNS 18/10
• Volumen Rührschüssel:	50 Liter
• Teigmenge max.:	30 kg
• Geschwindigkeitsregelung:	1 Stufe
• Rührschüssel abnehmbar:	Nein
• Schwenkkopf:	Nein
• Digital-Anzeige:	Nein
• Sicherheitsschalter:	Ja
• Motorschutz:	Ja
• Timer:	Ja
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Eigenschaften:	Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig) Im Dauermodus oder per Zeiteinstellung nutzbar
• Anschlusswert:	2.2 kW 230 V 50 Hz

▶ Weiter auf der nächsten Seite

Teigknetmaschine Easy 30/50 FRFK

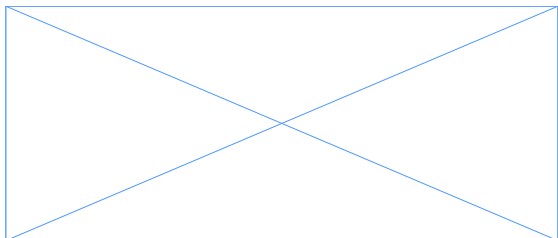
- | | |
|----------------------|--------------------------|
| • Geräteanschluss: | Steckerfertig |
| • Inklusive: | - |
| • Material: | Stahl, beschichtet |
| • Wichtiger Hinweis: | - |
| • Maße: | B 490 x T 940 x H 760 mm |
| • Gewicht: | 134 kg |



Teigknetmaschine Easy 30/50 FRFK

Ergänzungsprodukte

Lenkrollen-Set Easy TKM



- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Durchmesser Rollen: 100 mm
- Tragfähigkeit max., je: 100 kg
- Material: Stahl
Gummi
- Wichtiger Hinweis: Ausgelegt für Teigknetmaschinen der Serie Easy

Art.-Nr. 101844
GTIN 4015613872605

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