Datenblatt zu Teigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und entnehmbarem Kessel mit 10L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

Produktbeschreibung

Diese Teigknetmaschinen-Serie bietet robuste und flexible Lösungen für die Gastronomie. Der Spiralmixer ist mit einem praktischen Hebekopf und einem abnehmbaren Kessel ausgestattet, was die Verarbeitung von schwer entnehmbaren Teigen erleichtert. Das Gehäuse besteht aus weiß lackiertem Stahl und Edelstahlkomponenten, was für Langlebigkeit und Zuverlässigkeit sorgt. Ein Kettenantrieb gewährleistet eine effiziente Arbeitsweise, während der Ölbadgetriebemotor für geräuscharmen Betrieb sorgt. Der 30-Minuten-Timer und die 4 Räder, von denen 2 gebremst sind, machen den Spiralmixer besonders benutzerfreundlich. Diese Kombination aus Hebekopf und abnehmbarem Kessel ermöglicht eine einfache Handhabung, selbst bei anspruchsvolleren Teigen.

Produkteigenschaften

Farbe:	Edelstahl, Weiß
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	600 mm
Breite:	380 mm
Höhe:	645 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.37 kW

Datenblatt zu Teigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und entnehmbarem Kessel mit 10L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

Zum Artikel: HEN226339