

Datenblatt zu Teigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und entnehmbarem Kessel mit 32L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Diese robuste Teigknetmaschine bietet maximale Flexibilität dank ihres Hebekopfs und des abnehmbaren Kessels, perfekt geeignet für die Verarbeitung von Teigen, die sich schwer aus dem Kessel lösen lassen. Das Gerät verfügt über ein stabiles Gehäuse aus weiß lackiertem Stahl sowie langlebige Edelstahlkomponenten. Der Kettenantrieb ermöglicht einen effizienten Betrieb, während der Ölbadgetriebemotor für ruhiges Arbeiten sorgt. Der 30-Minuten-Timer und die 4 Räder, von denen 2 gebremst sind, bieten zusätzliche Benutzerfreundlichkeit. Mit dem Hebekopf und dem abnehmbaren Kessel ist dieser Spalrmixer ideal für den Einsatz in der professionellen Küche, selbst bei anspruchsvollen Teigen.

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
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, Zoologischer Garten etc.
Garanziezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Länge:	750 mm
Breite:	435 mm
Höhe:	810 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	1.1 kW

Datenblatt zu Teigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und entnehmbarem Kessel mit 32L



Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

[Zum Artikel: HEN226353](#)