Datenblatt zu Teigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und entnehmbarem Kessel mit 22L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Die Teigknetmaschinen-Serie bietet jetzt noch mehr Flexibilität dank eines Hebekopfs und abnehmbaren Kessels, ideal für die Verarbeitung von Teigen, die sich schwer entnehmen lassen. Das stabile Gehäuse aus weiß lackiertem Stahl und die Edelstahlkomponenten bieten Langlebigkeit und Robustheit. Der Kettenantrieb sorgt für einen zuverlässigen und effizienten Betrieb, unterstützt durch den leisen Ölbadgetriebemotor. Ausgestattet mit einem 30-Minuten-Timer und 4 stabilen Rädern, von denen 2 gebremst sind, ist der Spiralmixer perfekt für den Einsatz in der professionellen Gastronomie geeignet. Mit dem Hebekopf und dem abnehmbaren Kessel wird das Arbeiten auch mit schwierigeren Teigen mühelos.

Datenblatt zu Teigknetmaschine mit anhebbarem Kopf und entnehmbarem Kessel mit 22L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Quarkbällchen, Porras, Baumstriezel, Langos, Donuts, Schmalzkuchen, Churros, Poffertjes, Süßwaren, Imbiss, Muzenmandeln
Funktionsweise:	Elektro 400V
Farbe:	Edelstahl, Weiß
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering 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
Länge:	780 mm
Breite:	440 mm
Höhe:	750 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	0.75 kW

Zum Artikel: HEN226346