

Datenblatt zu Teigmaschine multifunktional IGF 2700/PL20 230V

IGF



Produktbeschreibung

Die Teigknetmaschine IGF 2700 / PL20 230V ist ein zuverlässiges und leistungsstarkes Gerät, das speziell für die professionelle Verarbeitung von Teig in Bäckereien, Konditoreien und Gastronomiebetrieben entwickelt wurde. Mit dieser Knetmaschine können Sie mühelos große Mengen an Teig in kürzester Zeit zubereiten, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Die IGF 2700 / PL20 verfügt über einen robusten Motor und ein langlebiges Getriebesystem, das eine zuverlässige und gleichmäßige Knetleistung gewährleistet. Die leistungsstarke 230-Volt-Stromversorgung sorgt für eine effiziente Arbeitsweise und ermöglicht es Ihnen, auch bei intensivem Gebrauch konsistente Ergebnisse zu erzielen.

Produkteigenschaften

Behälterkapazität in Liter :	1x 10-15
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielfeld etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	IGF Teigverarbeitung
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	700 mm
Breite:	410 mm
Höhe:	750 mm
Spannung	230 V
Inhalt (Gewicht)	16 kg
Gesamtkapazität	20 Liter

Datenblatt zu Teigmaschine multifunktional IGF 2700/PL20 230V

IGF

[Zum Artikel: IGF2700_PL20](#)