Datenblatt zu Teigknetmaschine mit feststehendem Kopf, 22L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Diese preiswerte Serie von Teigknetmaschinen bietet robuste Lösungen für die professionelle Gastronomie. Mit einem stabilen Gehäuse aus weiß lackiertem Stahl und Edelstahlkomponenten garantieren die Maschinen Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Der Kettenantrieb sorgt für einen effizienten Betrieb, während der Ölbadgetriebemotor eine leise Arbeitsweise ermöglicht. Ausgestattet mit einem 30-Minuten-Timer und 4 Rädern, von denen 2 gebremst sind, bieten die Spiralmixer eine flexible Handhabung. Für Pizza- und andere Teige sind Modelle mit feststehendem Kopf ideal, da sie eine einfache Entnahme des Teigs aus dem Behälter ermöglichen. Für zusätzliche Flexibilität empfehlen wir Modelle mit kippbarem Kopf, die das Entnehmen des Teigbehälters erleichtern.

Datenblatt zu Teigknetmaschine mit feststehendem Kopf, 22L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Quarkbällchen, Porras, Baumstriezel, Langos, Donuts, Schmalzkuchen, Churros, Poffertjes, Süßwaren, Croustilados, 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:	740 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	0.75 kW

Zum Artikel: HEN226209