Datenblatt zu Teigknetmaschine mit feststehendem Kopf, 10L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Robuste Lösungen für die Gastro-Küche bietet diese preiswerte Serie an Teigknetmaschine mit feststehendem und kippbar am Kopf. Mit einem robusten Gehäuse aus weiß lackiertem Stahl und Edelstahlkomponenten bieten diese Teil Knete Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Der Kettenantrieb gewährleistet einen effizienten Betrieb, während der Ölbadgetriebemotor für ruhige Arbeit sorgt. Die Spiralmixer sind mit 30-Minuten-Timer und 4 Rädern, wovon 2 gebremst sind, ausgestattet. Geräte mit feststehendem Kopf werden in der Regel beispielsweise für Pizza Teige verwendet, die rückstandsfrei aus dem Behälter herausnehmbar sind. Möchten Sie den Kopf heben und die Schlüssel der Teigknetmaschine entnehmen wollen, empfehlen wir unsere entsprechenden Geräte dazu, die sie auch hier finden.

Datenblatt zu Teigknetmaschine mit feststehendem Kopf, 10L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Quarkbällchen, Porras, Baumstriezel, Langos, Donuts, Schmalzkuchen, Churros, Poffertjes, Croustilados, Imbiss, Muzenmandeln
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
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	700 mm
Breite:	380 mm
Höhe:	650 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.37 kW

Zum Artikel: HEN226315