Spiralteigknetmaschine LN20/ 230-400V

Spiralteigknetmaschine LN20/ 230-400V

Spiralteigknetmaschine besonders zur Zubereitung von weichen Brot, Piada und Pizzateig.

Ausführung:
- Struktur mit beschichteten kratzfestem Lack
- Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl AISI 304
- Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel
- Deckel aus rauchfarbenem Polykarbonat

- Made in Italy

Technische Daten:
- Maße: 380 x 600 x 560mm
- Spannung: 230V/1N/50Hz
- Leistung: 0,37 kW
- Kesselvolumen: 22 Liter
- Teig pro Zyklus: 16 kg
- Drehzahl (U/min): 80 rpm

Optionales Zubehör:
LN20/400V: 400 Volt - Version (baugleich wie LN/20/230V) (0.00 EUR zzgl. MwSt.)
RUOTE: Rädersatz (+ 59.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **899.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH