



24-Liter-Spiralknetteigmaschine Omab h2502

Professioneller Mixer auf höchstem Niveau mit einem Fassungsvermögen von 24 Litern für 16 Kilogramm. Abmessungen: L. 39 x T. 70 x h. 71 cm.

Die praktische und funktionelle professionelle Spiralknetmaschine ist unverzichtbar für Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien, in denen ein präzises Kneten des Teigs auch in kurzer Zeit erforderlich ist.

Er wurde speziell für Brot, Kuchen und Pizzen entwickelt und ist mit einer robusten und zuverlässigen Mechanik ausgestattet.

Technische Eigenschaften:

- Abmessungen: L. 39 x T. 70 x H. 71 cm
- Abmessungen der Schüssel: Ø 360 x H 240
- Leistung: 0,75 Kw
- Gewicht: 63 kg
- Fassungsvermögen in Liter: 24
- Fassungsvermögen in kg: 16
- Kg/h: 60
- 1-Gang-Motor
- Mit Rädern

INFORMATIONEN

- **Volumen** 24 lt
- **Leistung** 750 W

- **Typologie** spiralförmig
- **Höhe in mm** 710.0000
- **Breite in mm** 390.0000
- **Tiefe in mm** 700.0000

HOLITY.COM

24-Liter-Spiralknetteigmaschine Omab h2502



24-Liter-Spiralknetteigmaschine Omab h2502

Volumen: 24 lt

Leistung: 750 W

Typologie: spiralförmig

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Tiefe in mm: 400 mm

HOLITY.COM