



HOLITY.COM

Spiralteigknetmaschine Omab 16-Liter- h2503

Die professionelle 16-Liter- Teigknetmaschine hat ein Fassungsvermögen von 12 kg. Sie ist solide und robust und unverzichtbar für die Herstellung von ausgezeichnetem Teig. Abmessungen: L. 36 x T. 63 x H. 69 cm.

Diese Teigknetmaschine hat ein Fassungsvermögen von 16 Litern und 12 Kilogramm. Er ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und eignet sich für alle Betriebe wie Bäckereien und Restaurants, die eine professionelle und leistungsstarke Maschine benötigen.

Dieser robuste und langlebige Mixer eignet sich hervorragend für Brot-, Pizza- und Kuchenteige.

Technische Eigenschaften:

- Abmessungen: L. 36 x T. 63 x H. 69 cm
- Abmessungen der Schüssel: Ø 317 x H 210
- Leistung: 0,55 Kw
- Gewicht: 53 kg
- Fassungsvermögen in Liter: 16
- Fassungsvermögen in kg: 12
- Kg/h: 40
- 1-Gang-Motor
- Mit Rädern

- **Volumen** 16 lt
- **Leistung** 550 W
- **Typologie** spiralförmig
- **Höhe in mm** 690.0000
- **Breite in mm** 360.0000
- **Tiefe in mm** 630.0000



Spiralteigknetmaschine Omab 16-Liter- h2503



Spiralteigknetmaschine Omab 16-Liter- h2503

Volumen: 16 lt

Leistung: 550 W

Typologie: spiralförmig

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Tiefe in mm: 400 mm

