Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Rotor Spiralkneter S16 mit fixem Kopf

Rotor

Produktnummer: 3211.002



chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Guter Pizza- und Brotteig braucht Zeit und Kraft – aber nicht Ihre. Der **Rotor Spiralkneter S16 mit fixem Kopf** knetet schonend mit Spiralhaken, der Teig wird elastisch und bleibt kühl, und das Ergebnis ist jeden Tag dasselbe.

Der **Rotor Spiralkneter S16 mit fixem Kopf** knetet Brot-, Pizza- und Hefeteige schonend und gleichmässig – Kesselinhalt **20 Liter**, bis **9 kg Mehl** bzw. **13 kg fertigen Teig** pro Durchgang.

Beim Modell mit fixem Kopf sind Kessel und Spirale fest montiert – robust, einfach und günstig.

Anschluss 400 V, Leistung 800 W. Ideal für Pizzerias, Bäckereien, Restaurants und Hotels mit eigener Brotproduktion.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Spiralkneter: schonend, der Teig erwärmt sich kaum
- Gleichmässige Teigqualität, Tag für Tag
- Robuste Bauweise, Kessel und Spirale aus Edelstahl
- Sicherheitsgitter mit Abschaltung

Für wen eignet sich diese Maschine?

Pizzerias, Bäckereien, Restaurants und Hotels mit eigener Brot- und Pizzaproduktion.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
Volumen l:	20
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	0.8 kW
Breite mm:	390
Tiefe mm:	700
Höhe mm:	850