

Spiral-Teigknetmaschine 8 Liter – Eco-Serie

MODELL
TKM-ECO8

Die Spiralteigmaschine ist die ideale Maschine für das Kneten von Teigen für Pizzerien, Konditoreien und Bäckereien. Die besondere Form des Spiralteigkneithakens ermöglicht es in wenigen Minuten, einen perfekt gemischten Teig zu erhalten. Kessel, Kneithaken, Teigbrecher und Schutzgitter sind aus Edelstahl gefertigt.

KESSELVOLUMEN

8 L

TEIGKAPAZITÄT

3 kg

MAßE B×T×H

495×302×385 mm

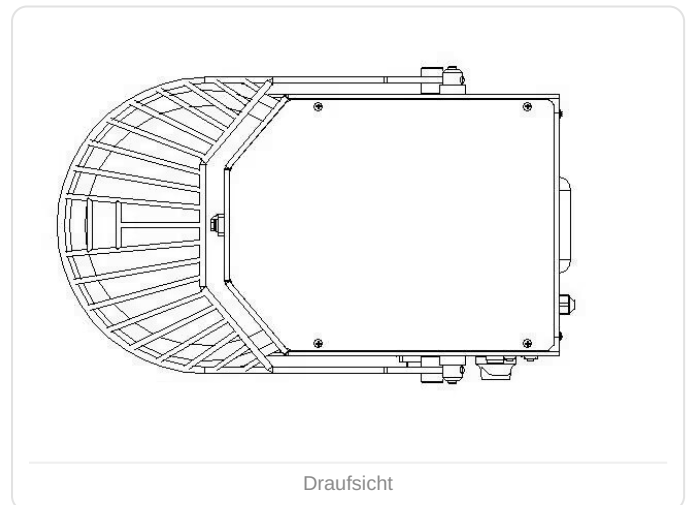
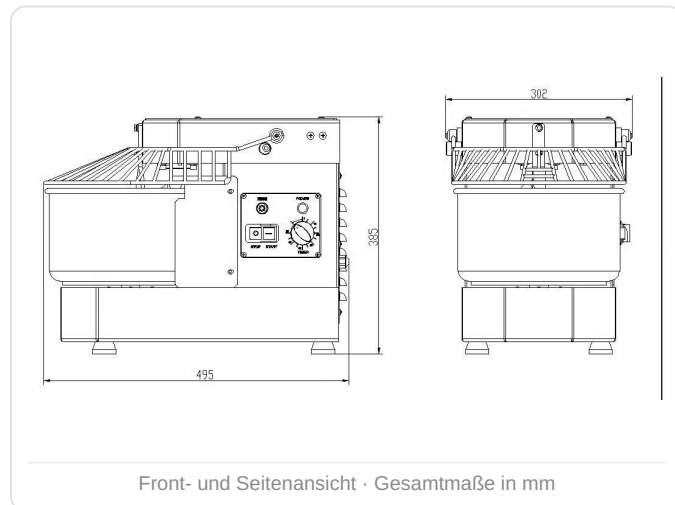
LEISTUNG

0,45 kW

Produktvorteile im Überblick

- ✓ Knetinstrumente und Teigschüssel aus hochwertigem Edelstahl
- ✓ Sowohl Kneithaken als auch Kessel laufen – hohe Mischeffizienz
- ✓ Zur optimalen Herstellung von Pizzateig
- ✓ Mit Timer, Betriebsanzeige und Überlastschutz
- ✓ Einfache Bedienung bei sicherem Betrieb
- ✓ Spiralkneithaken für perfekt gemischten Teig in wenigen Minuten
- ✓ Teigknetmaschine mit festem Kopf
- ✓ Entspricht den europäischen Hygienevorschriften
- ✓ Schutzgitter aus Edelstahl mit Sicherheitsschalter
- ✓ Kompaktes Tischgerät – platzsparend und leicht zu reinigen

Technische Zeichnung



Alle Maßangaben in Millimetern. Außenmaße 495 × 302 × 385 mm, Kesselvolumen 8 Liter.

Technische Daten

ALLGEMEIN

Marke	GastroHero
Modell	TKM-ECO8
Gerätetyp	Spiral-Teigknetmaschine
Bauart	Tischgerät, fester Kopf
Kessel	8 Liter, Edelstahl
Knethaken	Spiralform, Edelstahl
Teigbrecher	Edelstahl
Schutzgitter	Edelstahl, mit Sicherheitsschalter

LEISTUNG & BETRIEB

Kesselvolumen	8 Liter
Teigkapazität	max. 3 kg
Spiralgeschwindigkeit	159 U/min
Kesselgeschwindigkeit	21 U/min
Bedienung	Ein-/Ausschalter, Timer
Sicherheit	Überlastschutz, Sicherheitsschalter

MAßE & ANSCHLUSS

Außenmaße (B×T×H)	495 × 302 × 385 mm
Gewicht	36 kg
Leistung	0,45 kW
Anschlusswert	230 V / 50 Hz
Stecker	Schuko-Bauart
Schutzart	IPX1

NORMEN & RICHTLINIEN

Maschinenrichtlinie	2006/42/EG
Niederspannungsrichtlinie	2014/35/EU
Konformität	CE

LIEFERUMFANG

Spiral-Teigknetmaschine TKM-ECO8	1 Stück
Edelstahlkessel 8 Liter	1 Stück
Spiralknethaken	1 Stück
Schutzgitter	1 Stück

Hersteller / Inverkehrbringer: GastroHero GmbH, Osterböninger Weg 1, 59077 Hamm, DE · www.gastro-hero.de

Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen können vom Original abweichen. Hinweis: Das Gerät darf nicht direkt mit Wasser gereinigt werden; vor Wartungsarbeiten von der Stromzufuhr trennen.