

Teigknetter Spiralknetwerk 10 Liter mit einer Geschwindigkeitsstufe; fahrbar

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



602282 (DSK10L)

Spiralknetwerk, mit 1
Geschwindigkeitsstufe, 10
Liter Kessel für bis zu 8 kg
Teig;
Werkzeuggeschwindigkeit
88 U/min; auf Rädern

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Spiralknetwerk mit 10 Liter Kessel; auf Rädern; für Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien. Die Zutaten werden mit einem Edelstahlkessel geknetet, der über die Kesselrotation synchronisiert ist (motorisierte, nicht abnehmbare Kessel). Das Gehäuse besteht aus lackiertem Stahl, der Kessel mit 10 l Fassungsvermögen, der Spiralknetter und der Teigbrecher bestehen aus Edelstahl. Durch das Schutzgitter können Zutaten hinzugefügt werden, ohne die Maschine anzuhalten. Ausgestattet mit einem Niederspannungsbedienfeld mit Tasten und Sicherheitsvorrichtung zum Anhalten der Maschine, wenn das Schutzgitter geöffnet wird. 1 Geschwindigkeit = 88 U/min – Spiralarml, 10 U/min – Schüssel. Maximale Teigkapazität: 8 kg pro Arbeitsgang bei 60% Feuchtigkeit.

Hauptmerkmale

- Synchronisierter Kesselrotation für bessere Verarbeitungsergebnisse
- Spiralteigknetter mit motorbetriebener, fixem Teigkessel und festem Kopf.
- Ideal zum Kneten von Pizzateig, Brot- oder ähnlichem Teigen.
- Kneten mit einer Geschwindigkeit (Werkzeuggeschwindigkeit: 88 U/min, Schüsselgeschwindigkeit: 10 U/min).
- Mit Edelstahl- Teigbrecher für schnelle und gleichmäßige Knetergebnisse.
- Knetleistung pro Arbeitsgang: maximal 8 kg Teig (5kg Mehl) bei 60 % Feuchtigkeit.
- Schutzgitter mit transparenter Kunststoffabdeckung zur Reduzierung der Mehlstaubfreisetzung im Arbeitsbereich während des Knetens (EU EN453:2014) und zur Vermeidung von Teigverunreinigungen.
- Mindestbelastung: 5 kg Teig (3,3 kg Mehl), bei 60 % Feuchtigkeit.
- Die Sicherheitsvorrichtung stoppt das Gerät, wenn das Schutzgitter geöffnet wird.
- Ausgestattet mit 4 Rädern, davon 2 mit Feststeller, sodass das Gerät zur Lagerung oder Reinigung problemlos bewegt werden kann.
- Das Gerät kann unter Standard-Küchenarbeitsplatten gefahren werden (siehe Einbauzeichnung).

Konstruktion

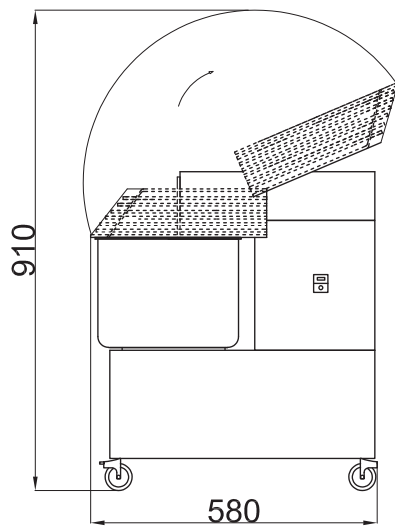
- Stecker serienmäßig.
- Aus lackiertem Stahl.
- Schüssel, Spiralarml und Teigbrecher aus Edelstahl AISI304.
- IP54-geschütztes Bedienfeld.
- IP23 für das Gerät insgesamt.

Genehmigung: _____

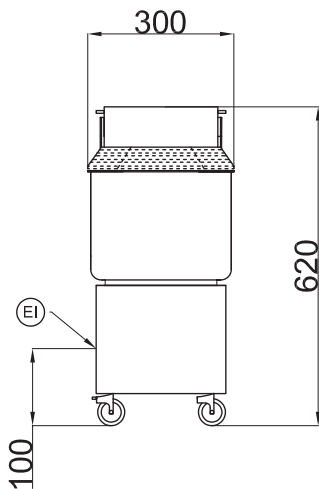


Teigknetter Spiralknetwerk 10 Liter mit einer Geschwindigkeitsstufe; fahrbar

Seite

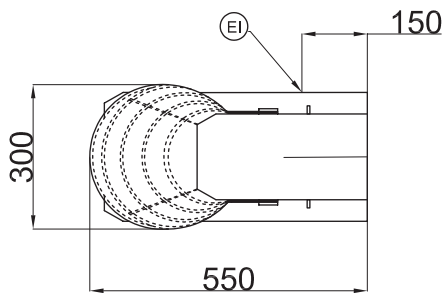


Front



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:

602282 (DSK10L)

220-240 V/1N ph/50 Hz

Anschlusswert:

0.37 kW

Kapazität:

**Maximale Teigmenge bei
60% Feuchtigkeit**

8 kg/Cycle

Schlüsselinformation

**Außenabmessungen,
Länge:**

300 mm

**Außenabmessungen,
Tiefe:**

550 mm

**Außenabmessungen,
Höhe:**

620 mm

Versandgewicht:

47 kg

Kessel Volumen

10 lt



Teigknetter
Spiralknetwerk 10 Liter mit einer Geschwindigkeitsstufe; fahrbar
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2024.10.09