



## 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 abnehmbarer Kessel). Das Gehäuse besteht aus lackiertem Stahl, der Kessel mit 10 l Fassungsvermögen, der Spiralknetzer 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 – Spiralarm, 10 U/min – Schüssel. Maximale Teigkapazität: 8 kg pro Arbeitsgang bei 60% Feuchtigkeit.

Genehmigung: \_\_\_\_\_

### Hauptmerkmale

- 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.
- Mindestbeladung: 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

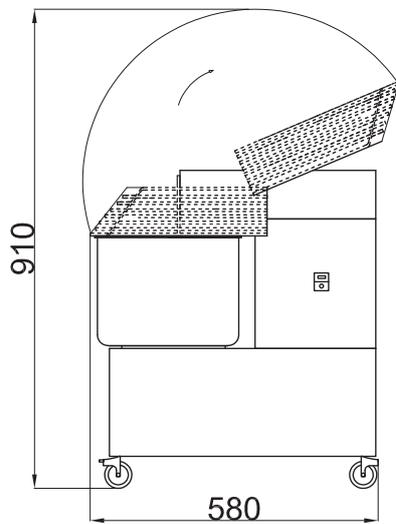
- Stecker serienmäßig.
- Aus lackiertem Stahl.
- Schüssel, Spiralhaken und Teigbrecher aus Edelstahl AISI304.
- IP54-geschütztes Bedienfeld.
- IP23 für das Gerät insgesamt.

Spiralknetwerk 10 Liter mit einer Geschwindigkeitsstufe; fahrbar  
Teigknetter

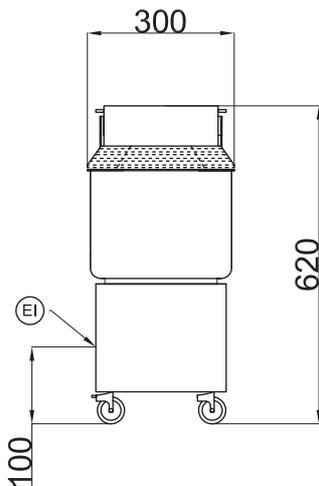


# Teigknetter Spiralknetwerk 10 Liter mit einer Geschwindigkeitsstufe; fahrbar

Seite

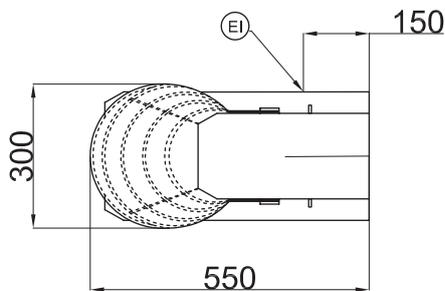


Front



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

**Netzspannung:** 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:** 49 kg

**Kessel Volumen** 10 lt



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

2025.07.01