Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Teigkneter Spiralknetwerk 22 Liter mit zwei Geschwindigkeitsstufen; fahrbar

602283 (DSK22L) Spirlaknetwerk 22 Liter mit zwei Geschwindigkeitstufen (Werkzeuggeschwindigkeit 84-168 U/min), fahrbar

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Spiralteigknetwerk mit 22 Liter Kessel und 2 Geschwindigkeitsstufen auf Rädern für Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien. Die Zutaten werden mit einem Spiralknetarm aus Edelstahl geknetet, der mit der Kesselrotation synchronisiert ist (motorisierte, nicht abnehmbare Kessel). Das Gehäuse besteht aus lackiertem Stahl; der Kessel, der Spiralknetarm und der Teigteiler sind aus Edelstahl. Das Schutzgitter ermöglicht das Hinzufügen von Zutaten ohne Unterbrechung. Ausgestattet mit einem Niederspannungsbedienfeld mit Ein-/Ausschalter, Geschwindigkeitsauswahl und die Arbeitszeitwahl (bis zu 30 Min.) oder Dauerbetrieb. Sicherheitsvorrichtung zum Stoppen der Maschine beim Öffnen des Schutzgitters. Werkzeuggeschwindigkeit: 84 und 168 U/min; Kesselgeschwindigkeit: 10 und 20 U/min. Maximale Teigkapazität: 17 kg pro Zyklus (60 % Feuchtigkeit).

Hauptmerkmale

- Spiralteigkneter mit motorbetriebener, fixem Teigkessel und festem Kopf.
- Ideal zum Kneten von Pizzateig, Brot- oder ähnlichem Teigen.
- Zwei Geschwindigkeitsstufen beim Kneten für eine schnellere Verarbeitung (Werkzeuggeschwindigkeit: 84 und 168 U/min; Schüsselgeschwindigkeit: 10 und 20 U/min).
- Mit Edelstahl- Teigbrecher für schnelle und gleichmäßige Knetergebnisse.
- Knetleistung pro Arbeitsgang: maximal 17 kg Teig (10,5 kg 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.
- Mindestbeladung: 9 kg Teig (5,5 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).

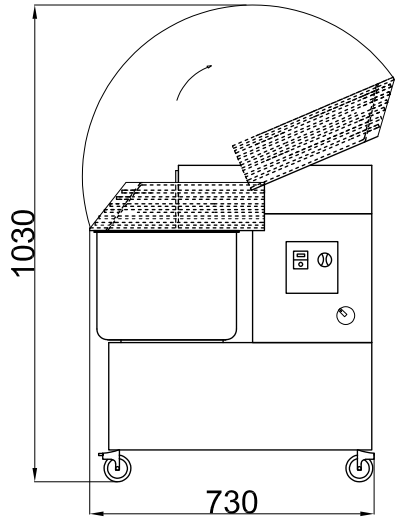
Konstruktion

- Aus lackiertem Stahl.
- Schüssel, Spiralhaken und Teigbrecher aus Edelstahl AISI304.
- Bedienfeld mit Ein-/Ausschalter, Geschwindigkeitswahl und Arbeitsgang- Zeitwahl.
- Arbeitsgangzeitwahl bis zu 30 Minuten oder Dauerbetrieb
- IP54-geschütztes Bedienfeld.
- IP23 für das Gerät insgesamt.

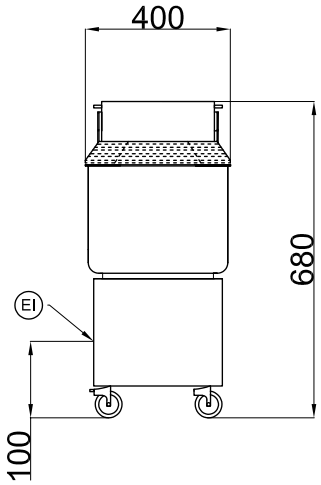
Genehmigung:

Teigkneter
Spiralknetwerk 22 Liter mit zwei Geschwindigkeitsstufen; fahrbar

Seite

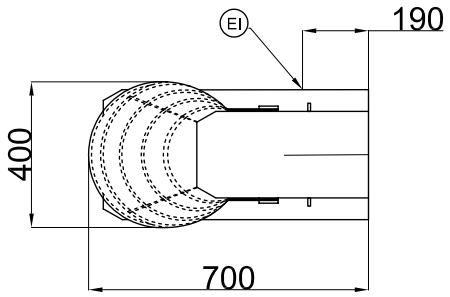


Front



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch	
Netzspannung:	380-415V/3 ph/50 Hz
Gesamt-Watt	1.1 kW
Kapazität:	
Maximale Teigmenge bei 60% Feuchtigkeit	17 kg/Cycle
Schlüsselinformation	
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	700 mm
Außenabmessungen, Höhe:	680 mm
Versandgewicht:	78 kg
Kessel Volumen	22 lt

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.