

Teigknetter Spiralknetwerk 42 Liter mit zwei Geschwindigkeitsstufen; fahrbar


602285 (DSK42L)

Spiralknetwerk 42 Liter
mit zwei
Geschwindigkeitsstufen
(Werkzeuggeschwindigkeit
84-168 U/min), fahrbar

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Spiralteigknetwerk mit 42 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: 33 kg pro Zyklus (60 % Feuchtigkeit).

Hauptmerkmale

- Knetleistung pro Arbeitsgang: maximal 33 kg Teig (20,6 kg Mehl) bei 60 % Feuchtigkeit.
- Spiralteigknetter mit motorbetriebener, fixem Teiggessel und festem Kopf.
- Ideal zum Kneten von Pizzateig, Brot- oder ähnlichem Teig.
- Zwei Geschwindigkeitsstufen beim Kneten für eine schnellere Verarbeitung (Werkzeuggeschwindigkeit: 84 und 168 U/min; Schüsselgeschwindigkeit: 13 und 26 U/min).
- Mit Edelstahl- Teigbrecher für schnelle und gleichmäßige Knetergebnisse.
- Schutzgitter mit transparenter Kunststoffabdeckung zur Reduzierung der Mehlstaubbefreiung im Arbeitsbereich während des Knetens (EU EN453:2014) und zur Vermeidung von Teigverunreinigungen.
- Mindestbeladung: 19 kg Teig (11,8 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).
- Zentrale Säule für optimales Kneten.

Konstruktion

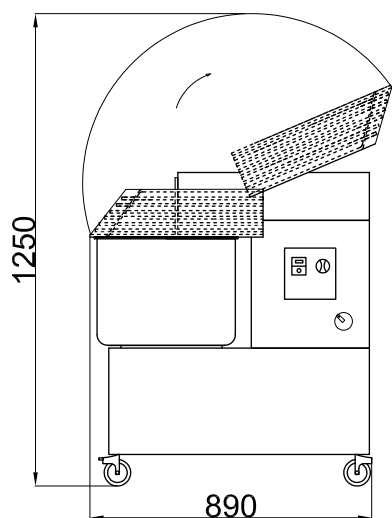
- Aus lackiertem Stahl.
- Schüssel, Spiralhaken und Teigbrecher aus Edelstahl AISI304.
- Bedienfeld mit Ein-/Ausschalter, Geschwindigkeitswahl und Arbeitsgang- Zeitwahl.
- Arbeitsgangzeitwahl bis zu 30 Minuten oder Dauerbetrieb
- IP54-geschütztes Bedienfeld.
- IP23 für das Gerät insgesamt.
- Leistung: 1100 Watt.

Genehmigung:

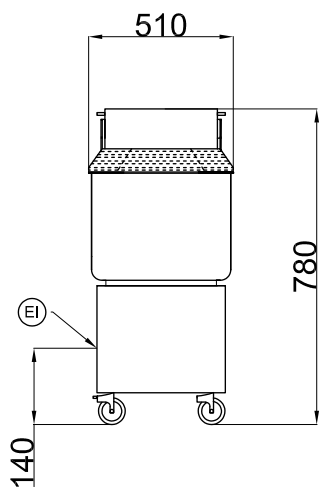


Teigknetter Spiralknetwerk 42 Liter mit zwei Geschwindigkeitsstufen; fahrbar

Seite

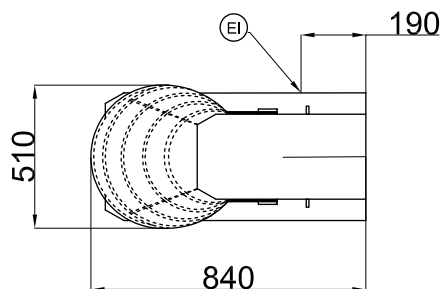


Front



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung: 380-415V/3 ph/50 Hz
Gesamt-Watt 2.2 kW

Kapazität:

**Maximale Teigmenge bei
60% Feuchtigkeit** 33 kg/Cycle

Schlüsselinformation

**Außenabmessungen,
Länge:** 510 mm

**Außenabmessungen,
Tiefe:** 840 mm

**Außenabmessungen,
Höhe:** 780 mm

Versandgewicht: 109 kg

Kessel Volumen 42 lt



Teigknetter
Spiralknetwerk 42 Liter mit zwei Geschwindigkeitsstufen; fahrbar
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.25