

Teigknetter Spiralaknetwork 22 Liter mit abnehmbarem Kessel und zwei Geschwindigkeitstufen

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



602356 (DSKTH22L)

Spiralaknetwork 22 Liter mit abnehmbarem Kessel und zwei Geschwindigkeitstufen (Werkzeuggeschwindigkeit 84-168 U/min), fahrbar

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Spiralteigknetter mit 22 Liter Kessel und 2 Geschwindigkeitstufen 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).

Genehmigung: _____

Hauptmerkmale

- Spiralaknetwork mit abnehmbarem und angetriebenen Kessel
- Zwei Geschwindigkeitstufen beim Kneten für eine schnellere Verarbeitung (Werkzeuggeschwindigkeit: 84 und 168 U/min; Schüsselgeschwindigkeit: 10 und 20 U/min).
- Ideal zum Kneten von Pizzateig, Brot- oder ähnlichem Teigen.
- 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

- Zusatzkessel optional erhältlich
- 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.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. 22 Liter Edelstahlkessel PNC 653891 für Spiralaknetwork mit abnehmbarem Kessel

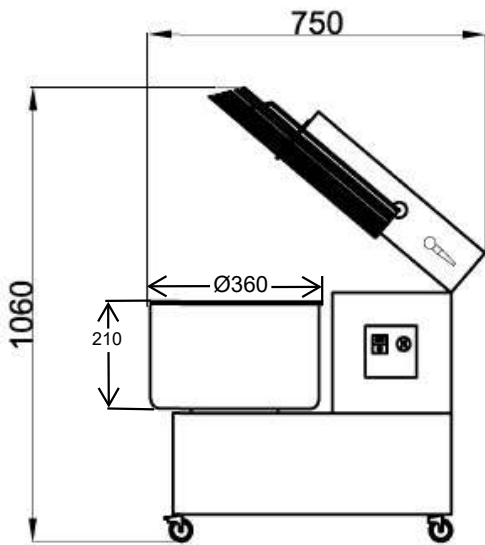
Optionales Zubehör

- 22 Liter Edelstahlkessel für Spiralaknetwork mit abnehmbarem Kessel PNC 653891
- 4 Stück, Füße für Spiralknetwork (nur für 10/22/33 l) PNC 653894

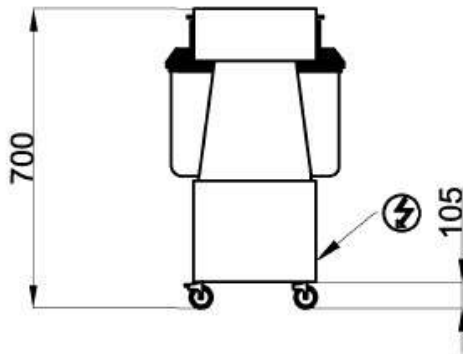


Teigknetter Spiralakenwerk 22 Liter mit abnehmbarem Kessel und zwei Geschwindigkeitstufen

Seite

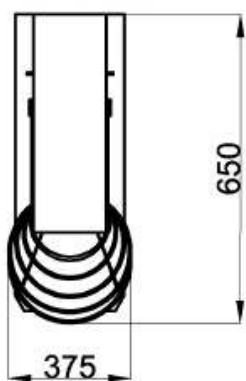


Rückseite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung: 380-415 V/3 ph/50 Hz
Gesamt-Watt 1.5 kW

Kapazität:

Maximale Teigmenge bei 60% Feuchtigkeit 17 kg/Cycle

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 375 mm

Außenabmessungen, Tiefe: 650 mm

Außenabmessungen, Höhe: 700 mm

Versandgewicht: 89 kg

Kessel Volumen 22 lt



Teigknetter
Spiralakenwerk 22 Liter mit abnehmbarem Kessel und zwei
Geschwindigkeitstufen
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.03.11