



Seitenkatalog : 270-GOLD

Schwenkarm-Kneter, 60 Kg - Variable Geschwindigkeit

PBP-60/VV

Beschreibungen

mm (B x T x H)	600 x 770 x 1350
kW	2.2
Spannung	400/3N 50-60Hz
Hp	3
Bruttogewicht (kg)	290 kg
Volumen (m ³)	1.3 m ³

Details zum Produkt

- Variable Geschwindigkeit (Bewegungen von 35 bis 60 Minuten)
- Produktionskapazität 5 bis 60 kg (92 Lt)
- Mehlkapazität 3 bis 40 kg
- Timer serienmäßig
- Einstellbare Arme
- Behälter Ø 550xh390 mm
- 24-V- Niedervolt-Spannung. (IP55).
- Einstellbarer Taucharm (rechts).
- Fahrwerk aus gusseisenbehandeltem und geschliffenem, selbstschmierendem, perfekt abgedichtetem Kasten, sehr leiser Betrieb.
- Not-Aus-Taster Typ "Punsch".
- Gehäuse aus lackiertem Stahl, verstärkt.
- Schüssel mit eintauchenden Armen aus Edelstahl AISI 304, verstärkt.
- Plexiglasschutz mit Sicherheitsvorrichtung durch Mikroschalter.
- Serienmäßig mit 2 festen Nylon-Hinterrädern und 1 Schwenkrad sowie 2 einstellbaren Hebern vorne.
- Geräte, die den geltenden Normen (CE) entsprechen.

NB: Diese Maschine ist für die Herstellung von Teig mit einem maximalen Feuchtigkeitsgehalt von 60?% ausgelegt.

The +

ADVANTAGE:

Mit ihren verstellbaren Kolben sind die Diamand-Kneter von sehr hoher Qualität ideal für Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien, die eine große Produktion haben. Durch die Nachahmung des manuellen und traditionellen Knetens des handwerklichen Bäckers ermöglichen die Knetarme nicht nur eine hervorragende Sauerstoffversorgung des Teigs, sondern auch eine einwandfreie Qualität. Diese Kneter eignen sich zum Kneten von weichen Mischungen sowie von gleichmäßigeren Mischungen.