



Seitenkatalog: 274-GOLD

Automatischer Spiralmischer, 2 Geschwindigkeit, 2 Timer, 2 Motor, 160 Kg

PSB-162MI/2V

Beschreibungen

930 x 1440 x 1560
7.8
400/3N 50Hz
10.40
790 kg
3.52 m^3

Details zum Produkt

- Produktionskapazität 160 kg (250 Lt)
- Mehlkapazität 106 kg
- 2-stufig automatisch verstellbar (Spirale: 1. Geschwindigkeit 111 U/ min und 2. Geschwindigkeit 223 U/min) & (Behälter: 15 U/min)
- 2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung jeder Geschwindigkeit.
- 2 unabhängige Motoren, einer für den Tank und einer für die Spirale
- Vorrichtung zum Drehen des Gefäßes durch Impuls und Umkehren der Drehrichtung des Gefäßes.
- Behälter Ø 900xh430 mm
- Analoges Bedienfeld, 24-V- Niedervolt-Spannung. (IP55).
- Motoren mit Riemenscheibengetriebe.
- Mit Not-Stopp-Vorrichtung "Punsch".
- Gehäuse aus lackiertem Stahl, verstärkt.
- Die Spiralschüssel, Spirale, Werkzeugschaft und Teiler bestehen aus verstärktem Edelstahl AISI 304.
- Edelstahl-Spiralkupplungseinheit, wasserdicht und verstärkt.
- Schutzgitter des Edelstahltanks mit Mikroschalter.
- Serienmäßig mit 2 hinteren festen Nylonrädern und 1 Schwenkrad sowie 2 einstellbaren Hebern vorne.





• Geräte, die den geltenden Normen (CE) entsprechen.

The +

ADVANTAGE:

Mit ihren zwei Motoren, Drehvorrichtungen durch Impulsumkehr und Drehrichtung des Behälters, erfüllen automatische Diamond Spiralkneter alle Bedürfnisse von Bäckereien, Konditoreien, großen Produktionen und manchmal sogar äusserst schwere Teigen. Sie sind besonders robust konstruiert, um jedem sehr intensiven Gebrauch gerecht zu werden, ohne den Teig aufzuwärmen! Serie 2. Geschwindigkeiten und 2. Timer, mit denen die Knetzeit für jede Geschwindigkeit programmiert werden kann, ohne dass ein Eingriff erforderlich ist!

