

Spiral Evo TH

Die Kneten die nur mit Edelstahl Schutzgitter geliefert werden verfügen über kein CE Konformitätszertifikat weder noch über das CE Logo auf dem Typenschild.



Spiralknetter mit integrierter Kippvorrichtung für Teigabwieger

Eigenschaften

- Mehlmenge : 3,5 - 100 kg
- Teigmenge : 5,5 - 160 kg
- Gesamtkapazität : 200 - 300 Liter je nach Modell.

Die Vorteile

- Maximale Arbeiterleichterung
- Platzsparend
- 2 Modelle : mit oder ohne Rinne zum Kippen in den Abwieger DVM oder DVP
- Kessel mit Links- oder Rechtslauf
- Transparenter Spritzschutzdeckel

Benutzung

Das Kneten ist der 1. Arbeitsgang zur Brotherstellung vom Durchmischen der Zutaten bis zur Herstellung des Teiges.

Die Spiralknetter mit integrierter Kippvorrichtung sind Knet-Instrumente genauso wie das manuelle Kneten, mit den Phasen Durchmischen (Mischen) und Erstellung eines Teiges), Zerteilen (Homogenität, Geschmeidigkeit und Elastizität), und Durchlüften (Sauerstoffanreicherung zur Verbesserung der Weiße und Erhöhung der Elastizität und Geschmeidigkeit). Für eine professionelle Anwendung für alle Teigsorten geeignet.

Funktionsprinzip

Die verschiedenen Zutaten werden in den Knetkessel gegeben. Im 1. Gang wird durchgemischt. Mit dem Einlegen des 2. Ganges durchläuft der Teig abwechselnd Knet- und Ruhezonen. Verschiedene Steuerungen bieten die Möglichkeit zur manuellen oder automatischen Verwaltung.

Die integrierte hydraulische Kippvorrichtung ermöglicht die direkte Übergabe in den Abwiegetrichter.

Konstruktion

- Kessel, Spirale und Leitstab aus Edelstahl
- Gehäusedeckel aus ABS stoßfest, thermogeformt
- Transparenter Spritzschutzdeckel aus PMMA kratzfest, thermogeformt
- Gehäuse Außenmantel mit antikorrosionsbeschichtetem Epoxidpulver lebensmittelgeeignet
- Knetzeit für 1. und 2. Gang programmierbar
- Die Modelle sind mit 2 Motoren ausgestattet : einen für den Kessel und einen für die Knetspirale
- Stromspannung : 3N~ 400 V 50Hz
- Die Kneten-Deckel sind mit einem Rückhaltesystem ausgestattet

Besonderheiten des Spiral Evo TH

T : selbstschwenkend
H : Hohe Ausföhrung
E : elektronisch
G : links
D : rechts

Spiralkneter mit integrierter Kippvorrichtung **Spiral Evo TH**

Spiral Evo TH 200 Spiral Evo TH 300

Kessel		
Feststehend	■	■
Steuerung		
Elektronisch	■	■
'Panetrad' Mode	■	■
Temperaturüberwachung	€	€
Deckel		
Schutzdeckel ABS	■	■
Schutzgitter Edelstahl	□	□
Bowl		
Stainless steel bowl	■	■
Zubehör		
Rinne	€	€
Power supply		
3N~ 400 V	■	■

Kapazität (Richtwerte)

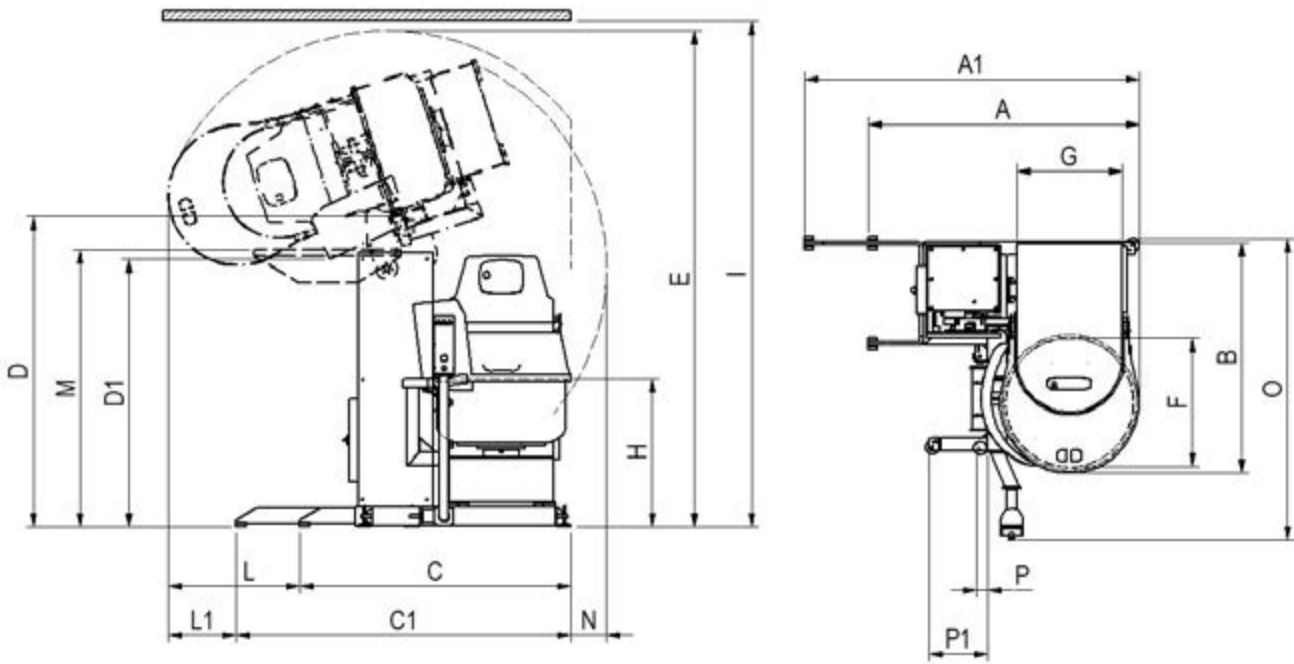
Modell	Mehl (kg)	Teig (kg)	Schüttwasser (l)	Gesamt (l)
Spiral Evo 200 TH E G	2,5 - 80	4 - 130	1,5 - 50	200
Spiral Evo 300 TH E G	2,8 - 125	4,5 - 200	1,7 - 75	300

Modell	Gesamt-Leistung (kW)	Innen-Durchmesser (mm)	Gewicht Net (kg)	Drehzahl Spirale 50 Hz (upm)	Drehzahl Kessel 50 Hz (upm)	Drehzahl Spirale 208 / 220 V 60 Hz 1r / 2r Gang (upm)	Drehzahl Kessel 208 / 220 V 60 Hz (upm)
Spiral Evo 200 TH	6,8	800	1250	103 - 207	10 - 20	103 - 207	10 - 20
Spiral Evo 300 TH	8,4	900	1270		10 - 20		10 - 20

Verpackung

		Modell		Spiral 200 TH	Spiral 300 TH
Inland (Karton)	Breite	(mm)		1900	1900
	Länge	(mm)		2000	2000
	Höhe	(mm)		1850	1850
	Gewicht	(kg)		1300	1320
		Modell		Spiral 200 TH	Spiral 300 TH
Seefracht (Kiste)	Breite	(mm)		1900	1900
	Länge	(mm)		2000	2000
	Höhe	(mm)		2000	2000
	Gewicht	(kg)		1450	1470

Spiralkneter mit integrierter Kippvorrichtung **Spiral Evo TH**



Masse mit Rinne (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M (DVM)	M (DVP)	N	O	P
Spiral Evo 200 TH	1705	1430	1710	1940 ±	3090	800	660	930	3190	830	1690	1550	300	1880	70
Spiral Evo 300 TH	1760	1515	1710	1890 ±	3160	900	660	1000	3260	905	1690	1550	300	1880	70

Masse ohne Rinne (mm)

	A1	B	C1	D1	E	F	G	H	I	L1	M (DVM)	M (DVP)	N	O	P1
Spiral Evo 200 TH	2105	1430	2110	1670 ±	3090	800	660	930	3190	430	1690	1550	300	1880	370
Spiral Evo 300 TH	2160	1515	2110	1565 ±	3160	900	660	1000	3260	505	1690	1550	300	1880	370