

Spirálový hnětač s pojízdnou díží

typ SP, König, Rakousko

KÖNIG

Dvourychlostní masivní spirálové hnětače König s pojízdnou nerezovou díží jsou konstruovány dle požadavků nejnovějších technologií hnětení těsta a patří k nejvyšší třídě hnětačů.

Hnětací proces je díky tvaru spirály a díže intenzivní a rychlý, s minimálním nárůstem teploty těsta. Stroj takto kvalitně zpracovává všechny druhy těst: pšeničná, žitná, celozrnná a další.

Vybavení a vlastnosti stroje:

- ☐ nerezové provedení, moderní design
- ☐ 2 rychlosti hnětení spirály i díže
- ☐ zpětný chod díže při 1 rychlosti hnětení
- ☐ snadné zvedání a spouštění hlavy
- ☐ upínání díže pomocí hydraulických kleští
- ☐ přehledný ovládací panel s digitálním displejem
- ☐ dokonalá hygiena provozu a minimální údržba



Volitelná výbava:

- ☐ ovládací panel na pravé straně stroje
- ☐ ovládací panel s operačním systémem Siemens OP7 nebo dotykovým panelem
- ☐ teplotní sonda pro měření aktuální teploty těsta s ukazatelem na displeji

Technická data

Typ	SP 160	SP 240
Hmotnost těsta (kg)	160	240
Hmotnost mouky (kg)	100	150
Objem díže (l)	225	360
Průměr x výška díže (mm)	840 x 878	960 x 900
Příkon (kW)	14	18
Otáčky spirály 1 / 2 rychlost (ot/min)	91,5 / 183	94,5 / 189
Otáčky díže 1 / 2 rychlost (ot/min)	11,7 / 23,5	10,6 / 21,3
Šířka (mm)	1019	1051
Šířka včetně ovl. panelu (mm)	1370	1396
Hloubka / při zdvihu (mm)	1925 / 2217	2081 / 2404
Výška / při zdvihu (mm)	1520 / 1953	1595 / 2068
Hmotnost vč. díže (kg)	1490	1810
Připojení	400 V, charakteristika jističe „C“	

0321