

Übersicht

Pizza Group IF22 Spiralkneter 18 kg, eine Geschwindigkeit, fester Kopf

Pizza Group

Produktnummer: P01IF02035



Beschreibung

Der **IF22** ist ein Spiralkneter von Pizza Group für **18 kg Teig** pro Knetgang (Kessel 22 Liter, Mindestmenge rund 3,6 kg Mehl und Wasser). Ausführung mit **festem Kopf** und fest verbautem Kessel – die robuste Standardbauart. Ausgelegt für Teige ab 60 % Hydratation.

Antrieb: Spirale 97 U/min, Kessel 10 U/min, Drehstrom 400 V. Kessel, Spirale und Teigbrecher aus Chromstahl, Gehäuse lackierter Stahl, Kesselabdeckung mit Sicherheitsschalter, Zeitschaltuhr. Leistungsaufnahme 0,75 kW.

Aussenmasse 40 x 69 x 63 cm, Gewicht 75 kg. Rollen mit Bremse als Zubehör. Hinweis des Herstellers: Anschluss an einen Fehlerstromschutzschalter Typ A (superimmunisiert).

Beratung, Lieferung, Inbetriebnahme und Service durch unsere eigenen Techniker. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Dokumente

- [Technisches Datenblatt \(PDF\)](#)
- [Installations- und Bedienungsanleitung Spiralkneter \(PDF, mehrsprachig\)](#)
- [Broschüre Spiralkneter \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätetyp:	Standgerät
Leistungsaufnahme kW:	0,75
Produktlinie:	Spiralkneter
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3
Breite mm:	400
Tiefe mm:	690
Höhe mm:	630