Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Pizza Group IF33 2V HH Spiralkneter 25 kg, zwei Geschwindigkeiten, für hohe Hydratation, fester Kopf

Pizza Group

Produktnummer: P01IF04051

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Der **IF33 2V HH** ist ein Spiralkneter von Pizza Group für **25 kg Teig** pro Knetgang (Kessel 33 Liter, Mindestmenge rund 5 kg Mehl und Wasser). Ausführung mit **festem Kopf** und fest verbautem Kessel – die robuste Standardbauart. Die **HH-Ausführung** ist für Teige mit **mindestens 70 % Hydratation** ausgelegt – Pizza napoletana, Pinsa, Focaccia und Ciabatta mit hohem Wasseranteil, die in einem Standardkneter zu warm werden.

Antrieb: **zwei Geschwindigkeiten** (Spirale 112/224 U/min, Kessel 10/21 U/min), Drehstrom 400 V. Kessel, Spirale und Teigbrecher aus Chromstahl, Gehäuse lackierter Stahl, Kesselabdeckung mit Sicherheitsschalter, Zeitschaltuhr. Leistungsaufnahme 0,9/1,2 kW.

Aussenmasse 44 x 83 x 72 cm, Gewicht 103 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:	0,9/1,2
Produktlinie:	Spiralkneter
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3
Breite mm:	440
Tiefe mm:	830
Höhe mm:	720