

Übersicht

Pizza Group IF42 Spiralkneter 38 kg, eine Geschwindigkeit, fester Kopf

Pizza Group

Produktnummer: P01IF02037



Beschreibung

Der **IF42** ist ein Spiralkneter von Pizza Group für **38 kg Teig** pro Knetgang (Kessel 42 Liter, Mindestmenge rund 7,6 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 1,5 kW.

Aussenmasse 47 x 85 x 72 cm, Gewicht 107 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:	1,5
Produktlinie:	Spiralkneter
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3
Breite mm:	470
Tiefe mm:	850
Höhe mm:	720