

Übersicht

Pizza Group IR42 Spiralkneter 38 kg, eine Geschwindigkeit, hochklappbar

Pizza Group

Produktnummer: P01IR02036



Beschreibung

Der **IR42** ist ein Spiralkneter von Pizza Group für **38 kg Teig** pro Knetgang (Kessel 42 Liter, Mindestmenge rund 7,6 kg Mehl und Wasser). Der **Kopf ist hochklappbar und der Kessel herausnehmbar**: Der fertige Teig wird mit dem Kessel entnommen, ein zweiter Kessel kann sofort weiterlaufen, und die Reinigung ist deutlich einfacher. 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 49 x 86 x 73 cm, Gewicht 130 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:	490
Tiefe mm:	860
Höhe mm:	730