

Übersicht

Pizza Group IF42 2V HH Spiralkneter 38 kg, zwei Geschwindigkeiten, für hohe Hydratation, fester Kopf

Pizza Group

Produktnummer: P01IF04052



Beschreibung

Der **IF42 2V HH** ist ein Spiralknetzer 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. Die **HH-Ausführung** ist für Teige mit **mindestens 70 % Hydratation** ausgelegt – Pizza napoletana, Pinsa, Focaccia und Ciabatta mit hohem Wasseranteil, die in einem Standardknetzer 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 1,1/1,5 kW.

Aussenmasse 47 x 85 x 72 cm, Gewicht 106 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 Spiralknetzer \(PDF, mehrsprachig\)](#)
- [Broschüre Spiralknetzer \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätetyp:	Standgerät
Leistungsaufnahme kW:	1,1/1,5
Produktlinie:	Spiralknetzer
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3
Breite mm:	470
Tiefe mm:	850
Höhe mm:	720