

Übersicht

Pizza Group IF33 2V Spiralkneter 25 kg, zwei Geschwindigkeiten, fester Kopf

Pizza Group

Produktnummer: P01IF04028



Beschreibung

Der **IF33 2V** 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 verbaute Kessel – die robuste Standardbauart. Ausgelegt für Teige ab 60 % Hydratation.

Antrieb: **zwei Geschwindigkeiten** (Spirale 92/139 U/min, Kessel 9/14 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