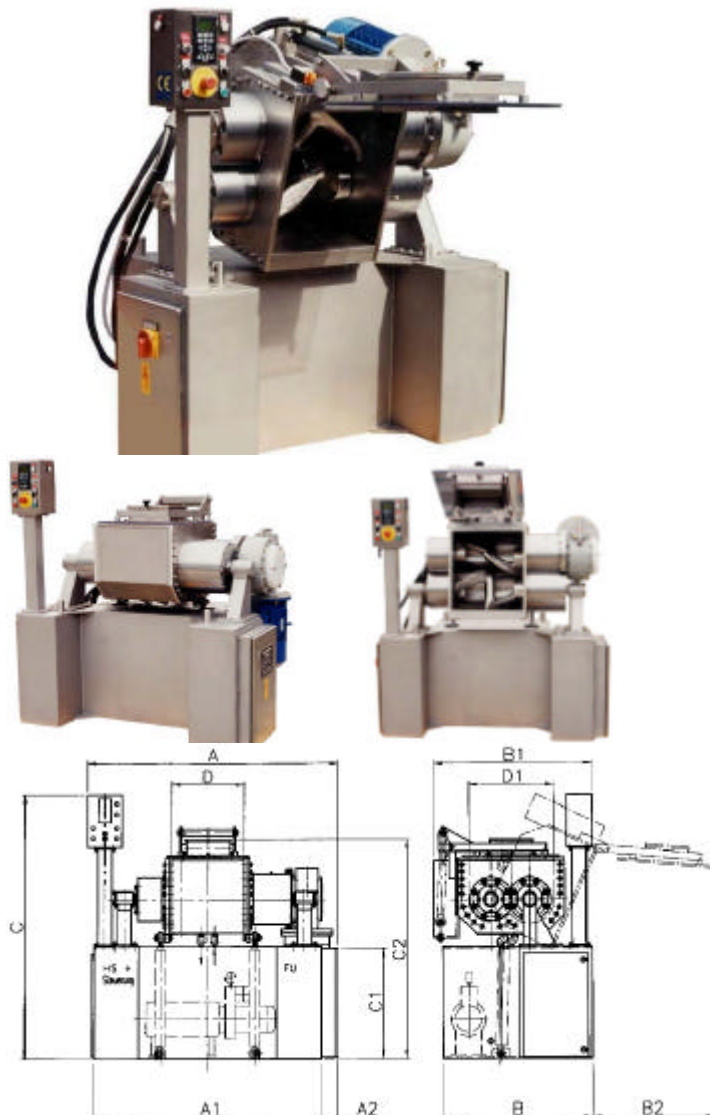


BALIK - Z - Doppelwellen - Misch – Kneeter, Type ZK



Type	ZK 45	ZK 80	ZK 150	ZK 300
BH Vollvolumen (l)	45	80	150	300
Teigcharge (kg)	25	50	95	190
Eigengewicht (kg)	950	1000	1200	2000
Maße (mm)				
A	1460	1460	1650	1860
B	875	875	875	1000
C	1520	1520	1520	1520
D	350	450	640	850
A1	1320	1320	1510	1730
A2	100	100	100	100
B1	930	930	930	1050
B2	815	715	900	1100
C1	640	640	640	640
C2	1235	1265	1300	1350
D1	440	500	575	760
Knetarmdrehzahl (U/min)	40-90	35-80	30-60	20-50
Anschlußleistung (kW)	6,5	8,5	13	16

Maschinen Ausführung:

- Produktberührte Teile und die Außenverkleidung bestehen aus nichtrostendem Werkstoff 1.4301. Damit wird ein optimaler Hygienestandard realisiert.
- Knetbottich in Doppelmantelausführung für Wasserkreislauf (heiz- oder kühlbar, max. 1 bar).
- Die Teigtemperaturmessung erfolgt mit Pt 100 Fühler.
- Durch den stufenlos, durch Frequenzumformer, regelbaren Antrieb ist ein stromspitzenfreies und sanftes Einschalt-Anlaufverhalten des Kneters gewährleistet.
- Der hydraulische Trog-Kippantrieb ermöglicht beim Entleeren 120° Kippwinkel.
- Elektrischer Überlastschutz des Knetschaufelantriebes.
- Elektrische Ausrüstung in Schutzart IP 55.
- Maschine mit CE – Kennzeichnung.

Besondere Bedienungs- und Arbeitsvorteile:

- Stufenlose Einstellung der Knetschaufeldrehzahl ist durch Vorwahl am Bedienfeld möglich.
- Keinerlei Nachlauf der Knetschaufel beim Öffnen des Deckels.
- Der Knetbottich steht auf einem Maschinensockel aus Niro.
- Der Energieeintrag kann an das zu knetende Produkt optimal angepasst werden.
- Der Teigwagen kann zum Entleeren an den Knetbottich gefahren werden.
- Wartungsfreier Dauerbetrieb.

Passendes Zubehör:

- Teigwagen passend zu den entsprechenden Kneetergrößen
- Teigwagen-Hub- und Kippgeräte