

PLANETEN-MISCHER-KNETER, TYPE: PMK



Planeten - Spiralknetter sind die Maschinen für den anspruchsvollen Bäcker. Die besonderen Vorzüge dieser Modelle sind:

- sehr stabiler Aufbau
- geringer Platzbedarf
- Schalen aus nichtrostendem Stahl
- Knetwerkzeuge aus hochfestem Edelstahl
- drei/vier Arbeitsgeschwindigkeiten

Die Arbeit mit Planeten - Spiralknettern garantiert hohe Teigausbeute und großes Gebäckvolumen. Ein günstiges Verhältnis von Schalendurchmesser zur Schalentiefe ermöglicht beste Teigqualität auch beim Mischen von kleinen Teigmengen.

- Ausführung gemäß CE-Richtlinien.
- Leicht zu reinigen
- Zugriffsschutzgitter aus Edelstahl
- Heben und Senken der Knetschale mit Handhebel.
- Knetzeit einstellbar
- Maschinenkonstruktion aus Gusseisen, lackiert

Misch- und Knetwerkzeuge:

Knethaken

Palette

Rührbesen



Type	PMK-20	PMK-30	PMK-40	PMK-60	PMK-90
Schalenvolumen [Liter]	20	30	40	60	90
Drehzahlen [U/min]	60/120/240	60/120/240	60/120/160/240	60/120/160/240	60/120/160/240
Leistung [KW]	0,55	0,75	1,1	1,5	2,2
Breite [mm]	650	650	700	700	700
Tiefe [mm]	650	650	700	800	900
Höhe [mm]	1000	1070	1150	1350	1400
Gewicht [kg]	125	130	180	300	315