

## SPIRAALKNEDER

TYPE : BAKK ISF-60 UNI TCH

Zeer veelzijdig en gemakkelijk te gebruiken. De BAKK ISF-60 UNI TCH kan op de volgende manier werken: manueel, halfautomatisch, en automatisch waardoor mengcycli met verschillende werkende stappen mogelijk zijn.

Uitgerust met een 7" kleuren touchscreen en Wi-Fi. voor opvolgen vanop afstand volgens Industrie 4.0 specificaties.<sup>(\*)</sup>

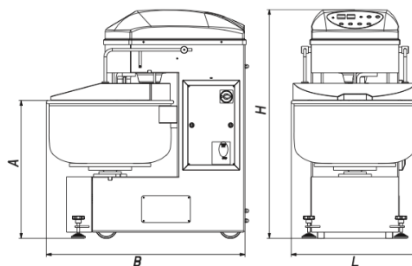
De temperatuurcontrole beschermt het deeg tegen hoge temperaturen door de werkcyclus te onderbreken tot de temperatuur hoger is dan de ingestelde veiligheidslimiet.

Dankzij de optionele regelbare snelheid voor spiraal en kuip is deze spiraalkneder ideaal voor alle soorten deeg, en laat toe de mengarmen te vervangen. Zeer eenvoudig en sterk mechanisme. Alle aandrijvingen zijn gemaakt met verstelbare riemen om een maximale geruisloosheid te verkrijgen en zijn gemakkelijk te onderhouden. De bijzondere vorm van de kneedarm en zijn snelheden ten opzichte van de mengkom laten toe om snel om het even welk soort deeg te mengen zonder oververhitting en te voorzien van de juiste hoeveelheid zuurstof. Alle onderdelen die in direct contact met het deeg komen, zoals de kuip, de kneedarm en kolom zijn gemaakt van roestvrij staal volgens de strengste hygiënische normen.

<sup>(\*)</sup> Vereist een betalend abonnement.



Technische gegevens	BAKK ISF-60 TCH
Afmetingen	A = 82 cm B = 110 cm L = 64 cm H = 120 cm
Gewicht	271 kg
Inhoud kuip	80 l
Deegcapaciteit	60 kg
Bloemcapaciteit	40 kg
Vermogen 1 <sup>ste</sup> spiraal	1.5 kW / 2.0 pk / 99 tpm (dubbele retour spiraal)
Vermogen 2 <sup>de</sup> spiraal	3.3 kW / 2.4 pk / 195 tpm (dubbele retour spiraal)
Vermogen kuip	0.37 kW / 0.5 pk / 10 tpm
Vermogen spiraalkneder	2.77 kW



Revisie 23/09/2021

Deze informatie vervangt alle voorgaande. De data in dit informatieblad worden ter goeder trouw gegeven en kunnen geen aanleiding zijn tot aansprakelijkheid onzientwege. BAKKTRADE behoudt zich het recht om data aan te passen zonder voorafgaandelijke berichtgeving.