



Preise gültig vom: 15.11. – 31.12.2021

**Profi-Technik für
qualitativ beste Teige**

BÄKO



BÄKO VORTEILSPREIS
7.777,-
EUR

DIOSNA Spiralknetter SP 24 D Automatik

Gehäuse und Haube gegossen, gespachtelt und geschliffen; Bottich aus Edelstahl (Ø 45 cm); Knetwerkzeug spiralförmig gebogen aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl; hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem Kunststoff (kleiner, feststehender Teil aus Edelstahl); geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor (Bauform V1); Schutzart IP 54; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutzausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Betätigung durch Drucktaste; Knetprozess-Steuerung über Zeit mit 2 digitalen Schaltuhren, kapazitiven Einstellungen und automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen (Gerätefixierung über Feststeller)

Maße (H x B x T): 112,8 x 49 x 82,5 cm

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 16 A (träge)

Leistung: 1,2 kW / 2,6 kW (750 U / 1.500 U / Min.)

Knetzeitwert: 92 W / kg Teig

Bottichvolumen: 45 l

Füllmenge (max. Charge): 15 kg Mehl (24 kg Teig)

Gewicht: 280 kg

Art.-Nr. 820466

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme auf Anfrage

7.777,- €

2 Jahre
Garantie



DIOSNA Hebekipper HKV 224

sicherer und robuster Hebekipper für Bottiche bis zu einer Größe von 240 kg Teig; hebt bis 600 kg (Bottich mit Teig); optimierter Platzbedarf durch obenliegenden Antrieb; größte Sicherheit durch zwei Rollketten; Hebebühne, Einfahrriechung, Kipprichtung, Auskipphöhe und Aufstellung anpassbar an die betrieblichen Anforderungen; Teigteilmaschinen können durch den variablen Kippwinkel auch ohne Zwischentrichter einfach beschickt werden; einfach bedienbar durch komfortable Drucktastersteuerung mit Totmannsteuerung für Senkbetrieb **einschl. automatischem Ablauf für Heben und Kippen**; optional auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich: vollautomatische Steuerung mit Schutzeinrichtung (Schutzkorb oder Laserscanner); Ausschälvorrichtung, Hebebühne mit Zangenverriegelung der Bottiche, Lichttaster zur Überwachung des nachfolgenden Trichters und Teigrutsche (mit oder ohne Teflonbeschichtung); Hebebühnen für Bottiche von Fremdfabrikaten

Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1,1 kW

Max. Hublast: 600 kg

Standard-Auskipphöhe: 80 bis 300 cm (in 10 cm-Schritten variabel)

Gewicht: 1.800 kg

Art.-Nr. auf Anfrage

ab 26.900,- €

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme inklusive

Pneumatisch einschwenkbare Ausschälvorrichtung

Ausführung mit Gabelbühne

Art.-Nr. auf Anfrage

10.900,- €

Weitere optionale Zusatzausstattung auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich, wie beispielsweise

- vollautomatische Steuerung mit Schutzeinrichtung (Schutzkorb oder Laserscanner)
- Lichttaster zur Überwachung des nachfolgenden Trichters
- Teigrutsche, mit oder ohne Teflonbeschichtung

NEU

BAKO VORTEILSPREIS
ab
26.900,-
EUR

Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme inklusive



Hebebühne mit pneumatisch einschwenkbare Ausschälvorrichtung (optional erhältlich)

2 Jahre
Garantie