

# Spirálový hnětač s pojízdnou díží

## typ SP, König, Rakousko

**KÖNIG**

Dvourychlostní masivní spirálové hnětače König s pojízdnou nerezovou díží jsou konstruovány dle požadavků nejnovějších technologií hnětení těsta a patří k nejvyšší třídě hnětačů.

Hnětací proces je díky tvaru spirály a díže intenzivní a rychlý, s minimálním nárůstem teploty těsta. Stroj takto kvalitně zpracovává všechny druhy těst: pšeničná, žitná, celozrnná a další.

### Vybavení a vlastnosti stroje:

- nerezové provedení, moderní design
- 2 rychlosti hnětení spirály i díže
- zpětný chod díže při 1 rychlosti hnětení
- snadné zvedání a spouštění hlavy
- upínání díže pomocí hydraulických kleští
- přehledný ovládací panel s digitálním displejem
- dokonalá hygiena provozu a minimální údržba



### Volitelná výbava:

- ovládací panel na pravé straně stroje
- ovládací panel s operačním systémem Siemens OP7 nebo dotykovým panelem
- teplotní sonda pro měření aktuální teploty těsta s ukazatelem na displeji

### Technická data

Typ	SP 160	SP 240
Hmotnost těsta ( kg )	160	240
Hmotnost mouky ( kg )	100	150
Objem díže ( l )	225	360
Průměr x výška díže ( mm )	840 x 878	960 x 900
Příkon ( kW )	14	18
Otáčky spirály 1 / 2 rychlost ( ot/min )	91,5 / 183	94,5 / 189
Otáčky díže 1 / 2 rychlost ( ot/min )	11,7 / 23,5	10,6 / 21,3
Šířka ( mm )	1019	1051
Šířka včetně ovl. panelu ( mm )	1370	1396
Hloubka / při zdvihu ( mm )	1925 / 2217	2081 / 2404
Výška / při zdvihu ( mm )	1520 / 1953	1595 / 2068
Hmotnost vč. díže ( kg )	1490	1810
Připojení	400 V, charakteristika jističe „C“	

0823

#chcipekarnu

**omega**