

Spiralkneter S12 bis S90

Unsere bewährten Teigknet- und Mischmaschinen in den Grössen S12/S16/S25/S38/S42/S60 und S90

- die ideale Lösung für jede Pizzeria, Konditorei oder Bäckerei
- Langlebigkeit dank hoher Qualität
- aufklappbare Modelle für einfache Reinigung





Spiralknetter S12 bis S90

Alle Spiralknetertypen verfügen über zwei Geschwindigkeitsstufen. Die kleineren Maschinen sind dank Rollen fahrbar und besitzen einen Kunststoffdeckel, die grossen verfügen über einen Gitterschutz. Einige Modelle haben einen Timer.

Eine interessante Variante sind die aufklappbaren Spiralknetter, bei denen der Kopf hochgeklappt werden kann, was die Reinigung viel einfacher macht. Bei diesen Typen sind der Kessel und die Werkzeuge abnehmbar. Ein Flachrührer, der anstelle des Spiralknetters verwendet werden kann, ist bei allen aufklappbaren Maschinen im Lieferumfang enthalten.

Technische Daten

Modell	Artikel-Nummer	Kesselinhalt Liter	Maximale Verarbeitungsmengen kg Mehl/kg Teig*	Anzahl Geschwindigkeiten	Timer	fahrbar	Kunststoffdeckel	Gitterdeckel	Platzbedarf L x B x H cm	Anschlusswerte	Gewicht in kg
Spiralknetter mit fixem Kopf, Kessel und Knetter nicht abnehmbar											
S12	3210.002	15	5–7/8–11	2		•	•		68×35×85	400 V 0,8kW 2,2 A	57
S16	3211.002	20	9–11/13–15	2		•	•		70×39×85	400 V 0,8kW 2,2 A	60
S25	3212.002	33	12–15/18–24	2		•	•		78×43×95	400 V 1,5kW 3,3 A	88
S38	3213.002	40	16–20/26–32	2		•	•		80×48×95	400 V 1,85kW 4,8 A	101
S42	3213.003	50	22–38/32–40	2		•	•		85×53×95	400 V 2,5kW	106
S60	3214.001	90	40–50/60–75	2	•			•	105×58×113	400 V 3,3kW	275
S90	3214.002	135	54–65/80–100	2	•			•	127×73×120	400 V 4,5kW	320
Spiralknetter mit aufklapbarem Kopf und abnehmbarem Kessel und Werkzeug											
S12	3210.001	15	5–7/8–11	2	•	•	•		68×35×85	400 V 0,8kW 2,2 A	75
S16	3211.001	20	9–11/13–15	2	•	•	•		70×39×85	400 V 0,8kW 2,2 A	76
S25	3212.001	33	12–15/18–24	2	•	•	•		78×43×95	400 V 1,5kW 3,3 A	115
S38	3213.001	40	16–20/26–32	2	•	•	•		80×48×95	400 V 1,85kW 4,8 A	120

*Bei den maximalen Verarbeitungsmengen handelt es sich um Richtwerte, welche von der Teigbeschaffenheit beeinflusst werden. Bei festem Teig (Wasseranteil nur ca. 50%) muss der tiefere, **fett gedruckte Wert** eingehalten werden.

Schweiz

Rotor Lips AG
CH-3661 Uetendorf
Tel +41 (0)33 346 70 70
www.RotorLips.ch

Deutschland

Feuma Gastromaschinen GmbH
DE-04639 Gößnitz
Tel +49 (0)34493 21555
www.RotorLips.de
www.feuma.de

Österreich

Rotor Küchenmaschinen GmbH
AT-5400 Hallein
Tel +43 (0)6245 80881
www.rotor.at

Das Gerät ist CE-konform.

Ihr Fachhandel:

Technische Änderungen vorbehalten.

ROTOR **FEUMA**

Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen