

- S 10 -

Schlag- und Rührmaschine



Geeignet für die Herstellung von leichten Massen

*

Einfache Bedienung und Handhabung

*

Robuste Konstruktion

*

Geringer Wartungsaufwand

*

Einsatz in Bäckereien, Konditoreien, Cafe´s,
Großküchen, Hotel- und Gaststättengewerbe

Christian Weiße * Bäckereitechnik / Maschinenbau *

Inh. Dipl. Ing. (FH) R. Hochauf e.Kfm.

Gabelsbergerstraße 10 * D - 01307 Dresden * Tel. 0351/449150 * Fax 0351/4491515

Internet: www.weisse-backtech.de * E-Mail: weisse.backtech@t-online.de



Die Schlag- und Rührmaschine eignet sich zum Schlagen und Rühren von leichten Massen, wie Eiweiss, Creme, Schlagsahne, Brandmasse und ähnlichen. Sie ist nicht zum Kneten geeignet.

Vorteile bei der Arbeit mit der Maschine:

- * Gutes Anpassungsvermögen an die Konsistenz der zu verarbeitenden Massen mit der stufenlosen Drehzahlregelung
- * Ausschlagverstellung während des Laufes
- * Einfaches und rasches Auswechseln der Werkzeuge und des Kessels
- * Durch Saugfüsse sicherer Stand, auch auf Metalltischen
- * Funktionssicherer durch federnde Kesselspannung

Zum Lieferumfang der Maschine gehören:

- 1 Edelstahlkessel 10 Liter
- 1 Schlagbesen 12 Drähte - 2 mm Durchmesser
- 1 Rührbesen 4 Drähte - 4 mm Durchmesser

Technische Daten

Drehzahl:	stufenlos 290 - 530 Umdrehungen pro Minute
Ausschlagverstellung:	während des Laufes bis an die Kesselwandung
Kesselvolumen:	10 Liter
Kessel und Besen:	Edelstahl
Motor:	0,18 kW, 230/400 V, 50 Hz, 1,15 A Überlastungsschutz durch Thermorelais
Gehäuse:	Alu-Guss, plastbeschichtet, mit Saugfüßen als Schwingungsisolatoren
Abmessung:	L 580, B 300, H 600 mm
Gewicht:	43 kg
Anschluss:	EURO – Norm Dose (5-polig) 400 V, 16 A
Dauerschalldruckpegel:	unter 70 dB (A)
Sonderausrüstung mit:	* Motor 230 V, mit Schutzkontakt- Stecker * Propan- Gasbrenner 215 Leistung: 5,5 kW Verbrauch: 440 g/h bei 1,5 bar