

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
- kostengünstige Modelle mit fixem Kopf
- 2 Geschwindigkeiten
- Kneithaken aus Edelstahl
- Timer



• S12



• S16



• S25



• S38



• S42 Fix

Spiralknetter S12 bis S90

Alle Spiralknetertypen verfügen über zwei Geschwindigkeitsstufen, einen Timer und Knetter aus Edelstahl. Die kleineren Maschinen sind fahrbar und haben einen Kunststoffdeckel, die grossen verfügen über fixe Rollen und einen Gitterschutz.

Aufklappbare Spiralknetter



Eine interessante Variante sind die Spiralknetter mit aufklappbarem Kopf, welche eine vereinfachte Reinigung ermöglichen. Bei diesen Typen sind Kessel und Werkzeuge abnehmbar. Ein Flachrührer, der anstelle des Spiralknetters verwendet werden kann, ist bei allen aufklappbaren Maschinen im Lieferumfang enthalten. Es können mehrere Kessel eingesetzt werden.



Technische Daten

Modell	Artikel-Nummer	Kesselinhalt Liter	Maximale Verarbeitungsmengen kg Mehl/kg Teig*	Anzahl Geschwindigkeiten	Timer	fahrbar	Kunststoffdeckel	Gitterschutz	Platzbedarf L x B x H cm	Anschlusswerte	Gewicht in kg
Spiralknetter mit fixem Kopf, Kessel und Knetter nicht abnehmbar											
S12 Fix	3210.002	15	5-7/8-11	2	•	•	•		68x35x82	400V 0,8kW	57
S16 Fix	3211.002	20	9-11/13-15	2	•	•	•		70x39x82	400V 0,8kW	60
S25 Fix	3212.002	33	12-15/18-24	2	•	•	•		78x43x92	400V 1,5kW	88
S38 Fix	3213.002	40	16-20/26-32	2	•	•	•		80x48x92	400V 1,8kW	101
S42 Fix	3213.003	50	22-38/32-40	2	•	•	•		85x53x92	400V 1,8kW	106
S60 Fix	3214.001	90	40-50/60-75	2	•	○		•	105x58x113	400V 4,3kW	275
S90 Fix	3214.002	135	54-65/80-100	2	•	○		•	127x73x120	400V 5,5kW	320
Spiralknetter mit aufklappbarem Kopf und abnehmbarem Kessel und Werkzeug											
S12	3210.001	16	5-7/8-11	2	•	•	•		68x35x85	400V 0,8kW	75
S16	3211.001	22	9-11/13-15	2	•	•	•		70x39x85	400V 0,8kW	76
S25	3212.001	35	12-15/18-24	2	•	•	•		78x43x95	400V 1,5kW	115
S38	3213.001	42	16-20/26-32	2	•	•	•		80x48x95	400V 1,8kW	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. • inbegriffen ○ fix montierte Rollen

Die Maschinen sind CE-konform.

Ihr Fachhandel:

Technische Änderungen vorbehalten.

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

ROTOR Lips FEUMA

Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen