

Maschinenbau



**BALIK**

## Horizontal-Universal-High-Speed-Kneeter



**Universal-Teigkneiter zur Herstellung von  
Keksteigen, Brotteigen, Brezelteigen usw.**



**BALIK-Universalknetter werden zur Herstellung von folgenden Teigmischungen verwendet:**

**Brotteige, Keksteige, Brezelteige, Teige für Cookies, Crackers, Corntortillas, Sweet Doughs, Pie Doughs, Schoko, Biscuits**

***BALIK-High-Speed-Knetter benützen Sie Charge für Charge....***

***Tag und Nacht....***

***Woche für Woche....***

*"Dieser ist stark gebaut !!!!" wird Ihr erster Eindruck sein.*

*Von der stabilen, schweren Basis über das reichlich dimensionierte, einzigartige hydraulische Antriebssystem bis zur umweltschonenden Befüllung werden Sie genau richtig erkennen, daß dieser **BALIK-High-Speed-Knetter** alle Ihre speziellen Einsatzmöglichkeiten realisieren kann.*

*Wenn Sie aber genauer hinsehen, werden Sie eine Menge an Konstruktionsdetails und Vorteilen erkennen, die **BALIK-High-Speed-Knetter** von anderen, gewöhnlichen Knetern wesentlich unterscheidet:*

### **Konstruktionsmerkmale:**

- Produktberührte Teile und die Außenverkleidung bestehen aus nichtrostendem Werkstoff 1.4301. Damit wird ein optimaler Hygienestandard realisiert.
- Als Option können die Gerätefüße mit Wiegesystemen (Wiegezellen) ausgerüstet werden.
- Knetbottich in Doppelmantelausführung für Wasserkreislauf (heiz- oder kühlbar, max. 1 bar).
- Die Teigtemperaturmessung erfolgt mit Pt100 Fühler.
- Der feststehende Deckel hat zwei große Befüllöffnungen für feste Zutaten und drei kleine Befüllöffnungen für Kleinkomponenten.
- Der Trog ist gegenüber dem Deckel abgedichtet. Daher kann beim Betrieb oder beim Befüllen des Kneters kein Staub austreten.
- Stufenlos regelbarer Antrieb mit Frequenzumformung.
- Der Trogantrieb ermöglicht beim Entleeren 160° Kippwinkel.
- Elektrische Ausrüstung in Schutzart IP 55
- Maschine mit CE-Kennzeichnung
- Der Teigwagen ist pneumatisch fixierbar.

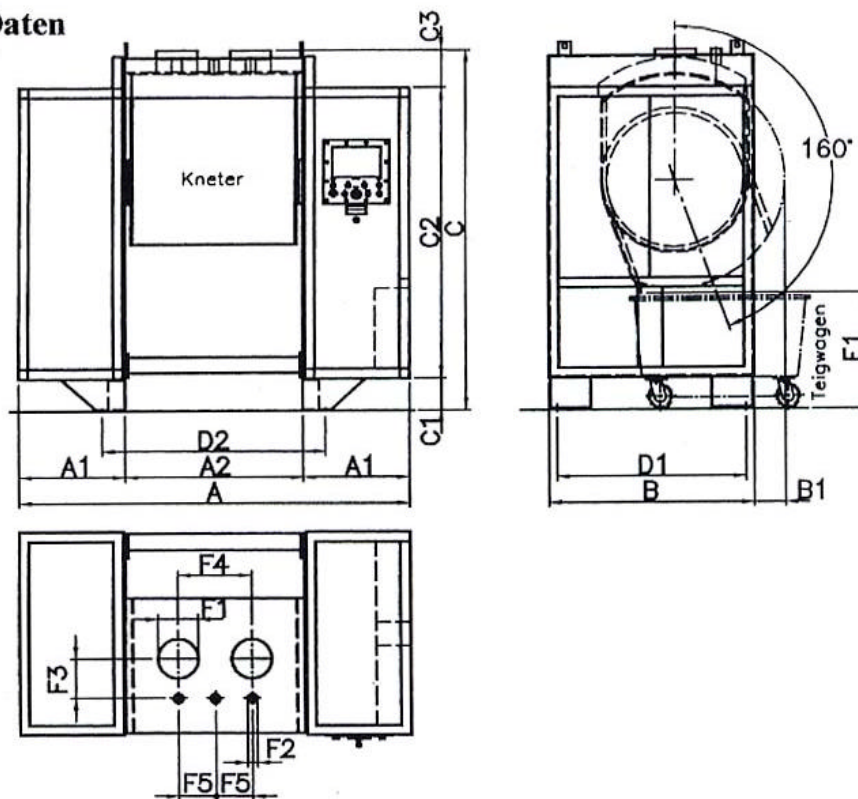
### **Besondere Bedienungs- und Arbeitsvorteile:**

- Stufenlose Einstellung der Knetschaufeldrehzahl ist durch Vorwahl am Bedienfeld möglich.  
Der Energieeintrag kann an das zu knetende Produkt optimal angepasst werden.
- Der Knetter steht auf 4 Gerätefüßen, somit kann der Bereich unterhalb des Kneters optimal gereinigt werden.
- Staub- und spritzfreie Rohstoffzufuhr von oben durch den Deckel.
- Der Teigwagen kann zum Entleeren unter den Knetbottich gefahren werden.
- Wartungsfreier Dauerbetrieb.
- Die Vormischzeit und die Knetzeit sind programmierbar, auch in Kombination mit rezepturgesteuerten Siloanlagen.
- Die Befüllung kann manuell, halbautomatisch oder automatisch durch die Rezeptursteuerung von Siloanlagen erfolgen.

### **Passendes Zubehör:**

- Teigwagen: passend zu den entsprechenden Knettergrößen.
- Teigwagen-Hub- und Kippgeräte.

## Technische Daten



| Type                   | HSK 200 | HSK 400 | HSK 600 | HSK 800 | HSK 1000 | HSK 1200 | HSK 1400 |
|------------------------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|
| Behältervolumen (l)    | 240     | 480     | 710     | 940     | 1130     | 1470     | 1700     |
| Teigcharge (kg)        | 150     | 300     | 400     | 500     | 650      | 830      | 1000     |
| Eigengewicht (kg)      | 1600    | 2200    | 2800    | 3500    | 3800     | 4200     | 4500     |
| Maße (mm)              |         |         |         |         |          |          |          |
| A                      | 2100    | 2100    | 2400    | 2800    | 3000     | 3000     | 3440     |
| B                      | 1270    | 1270    | 1270    | 1460    | 1520     | 1520     | 1520     |
| C                      | 1800    | 2100    | 2300    | 2500    | 2480     | 2680     | 2560     |
| A1                     | 650     | 650     | 650     | 850     | 840      | 840      | 910      |
| A2                     | 820     | 820     | 1100    | 1100    | 1320     | 1320     | 1620     |
| B1                     | 200     | 250     | 270     | 220     | 390      | 390      | 390      |
| C1                     | 200     | 200     | 250     | 250     | 280      | 280      | 250      |
| C2                     | 1500    | 1800    | 1800    | 1800    | 2000     | 2000     | 2000     |
| C3                     | 100     | 100     | 250     | 250     | 200      | 400      | 310      |
| D1                     | 1170    | 1170    | 1170    | 1360    | 1420     | 1420     | 1420     |
| D2                     | 1100    | 1100    | 1380    | 1380    | 1540     | 1540     | 1900     |
| E1                     | 680     | 680     | 750     | 750     | 750      | 750      | 750      |
| F1                     | 120     | 200     | 250     | 250     | 250      | 250      | 250      |
| F2                     | 60      | 60      | 60      | 60      | 60       | 60       | 60       |
| F3                     | 120     | 200     | 250     | 275     | 275      | 275      | 275      |
| F4                     | 300     | 350     | 470     | 470     | 470      | 470      | 470      |
| F5                     | 150     | 175     | 235     | 235     | 235      | 235      | 235      |
| Flügeldrehzahl (U/min) | 15-70   | 15-70   | 15-60   | 15-60   | 15-50    | 15-50    | 15-40    |
| Anschlußleistung (kW)  | 16,5    | 31,5    | 49      | 59      | 59       | 81       | 96       |