

**Horizontal-Universal-High-Speed-Kneiter
Type: HSK-G**



**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 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:

BALIK Maschinenbau Ges.m.b.H A-1210 Vienna, Guschelbauergasse 5,

Telefon und Telefax: 0043 (1) 2708991 12 , E-Mail: balik@balik.at, Homepage: <http://www.balik.at>

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 und mechanischem Getriebe.
- 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:

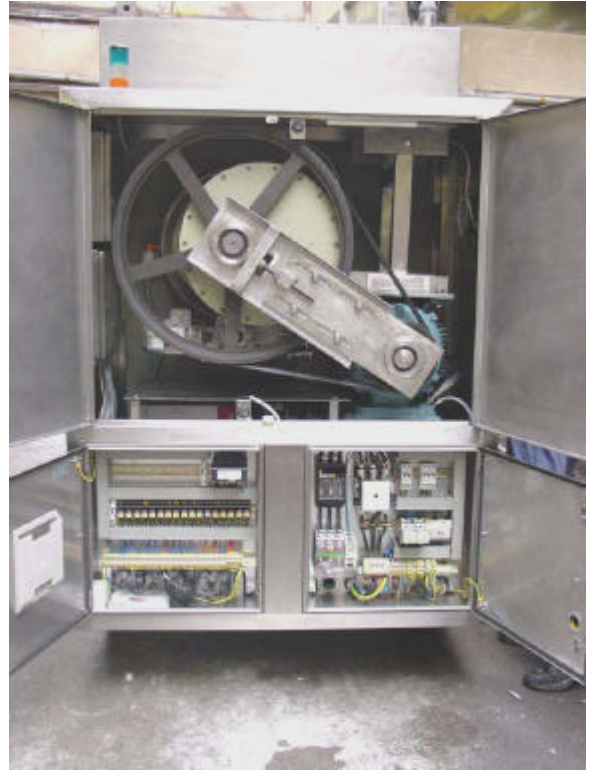
- Stufenlose Einstellung der Knetschaufeldrehzahl ist durch Vorwahl am Bedienfeld möglich. Der Energieeintrag kann an das zu knetende Produkt optimal angepasst werden.
- Der Knetter steht auf 4 Gerätefüßen, somit kann der Bereich unterhalb des Kneters optimal gereinigt werden.
- Staub- und spritzfreie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

Passendes Zubehör:

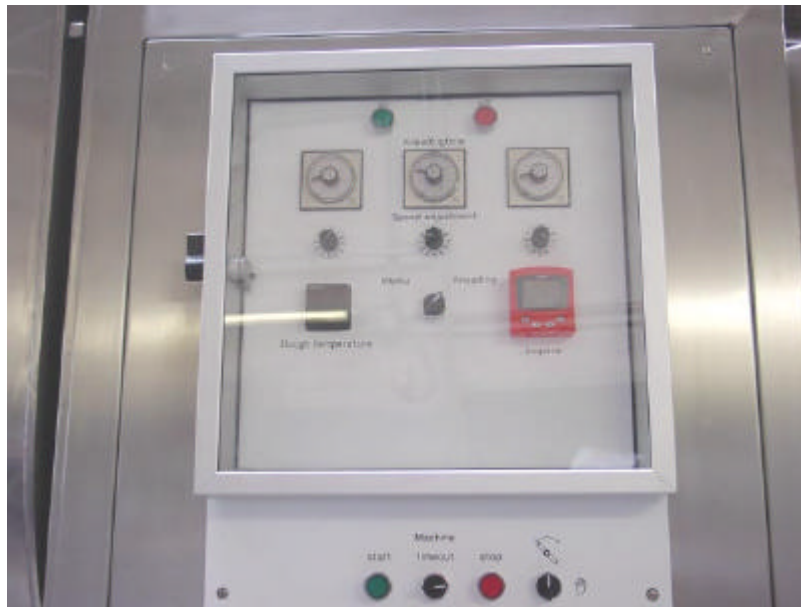
- Teigwagen: passend zu den entsprechenden Knetergößen.
- Teigwagen-Hub- und Kippgeräte.



Ansicht linke Wellenseite

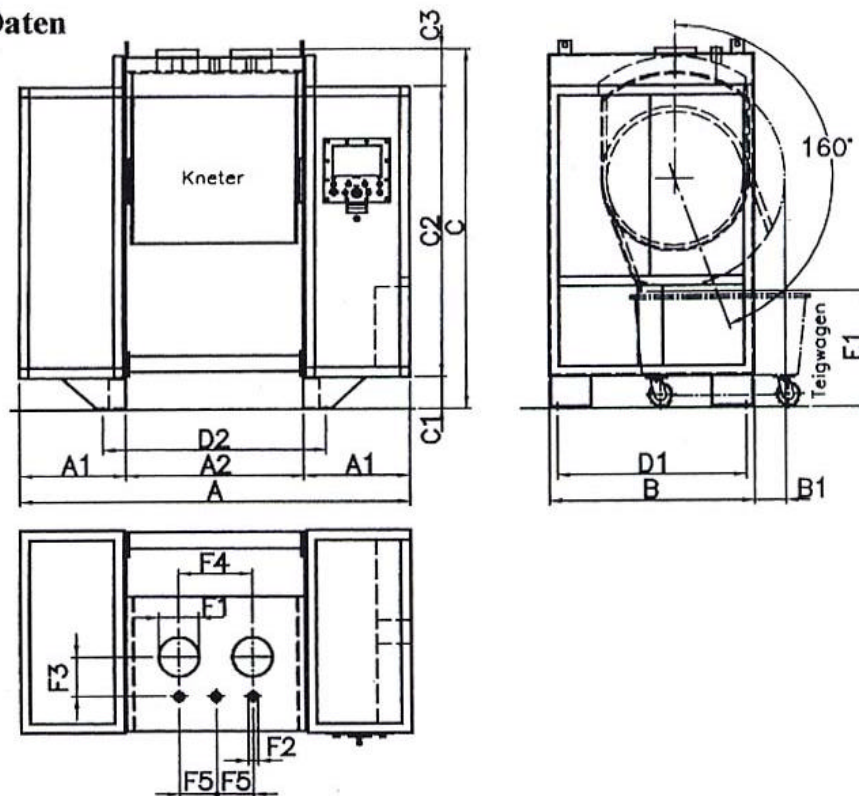


Ansicht rechte Wellenseite



Steuerung

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
Flügdrehzahl (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