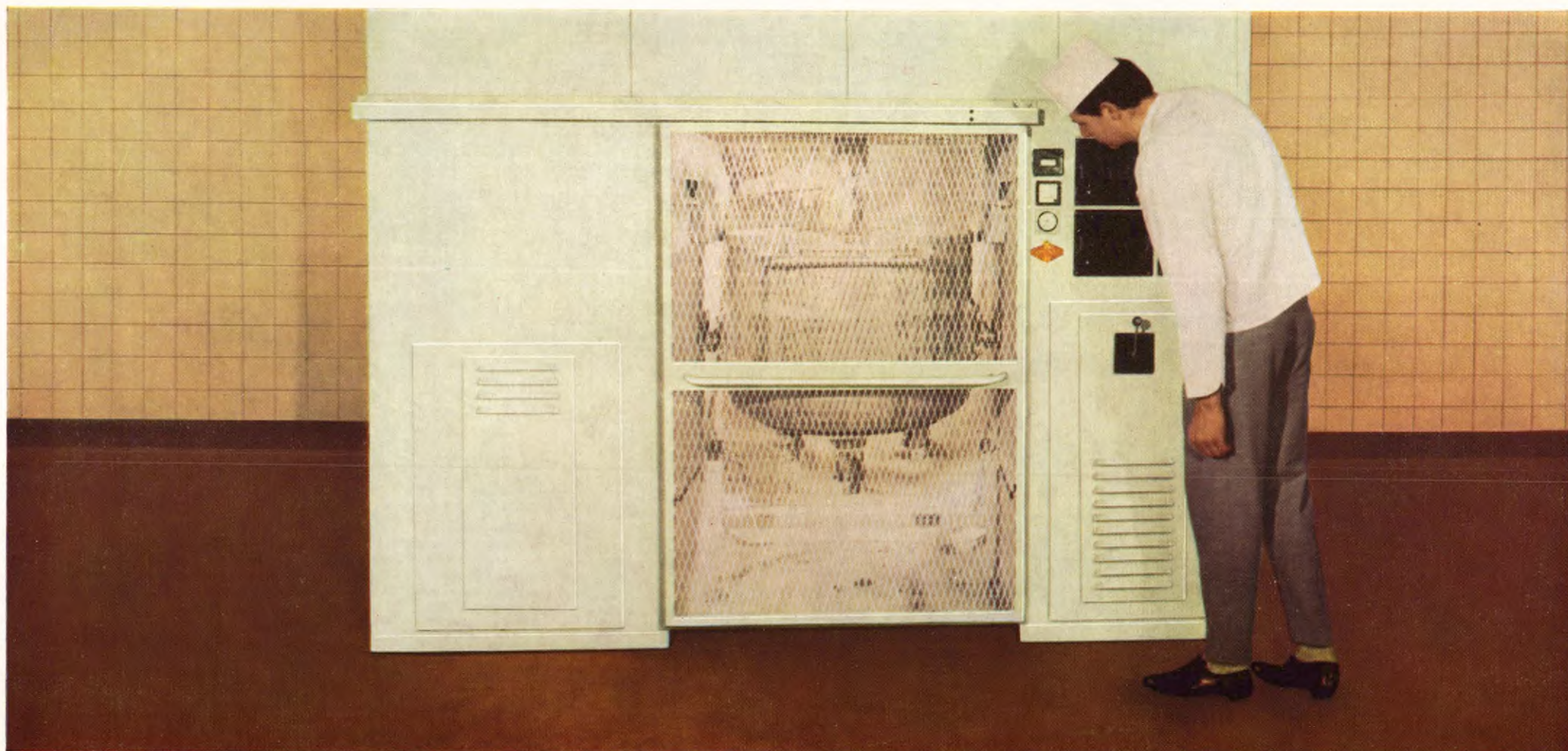


Intensivknetmaschine

**IMK 150**



*Habämfä*



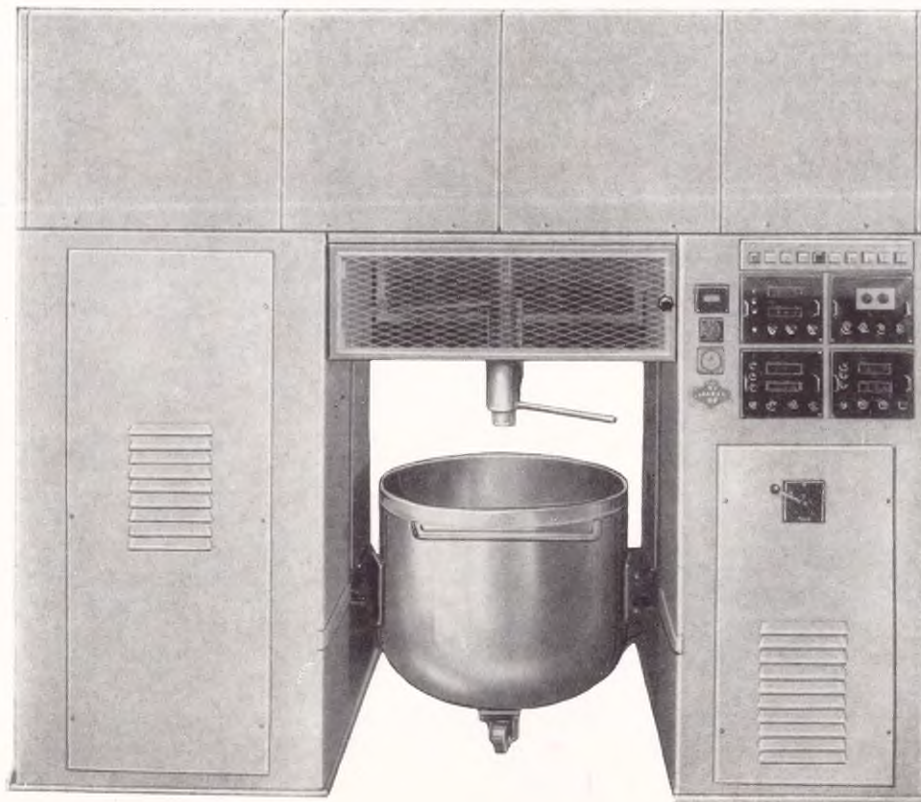
# Intensivknetmaschine **IMK 150**

Die Intensivknetmaschine IMK 150, ein Hochintensivknetter, der nach dem Mixerprinzip arbeitet, dient besonders zum Herstellen von Weizenteig für Weizenbrot, Brötchen, Toastbrot, Kuchen, Pfannkuchen, Mürbteig und ähnlichen Erzeugnissen.

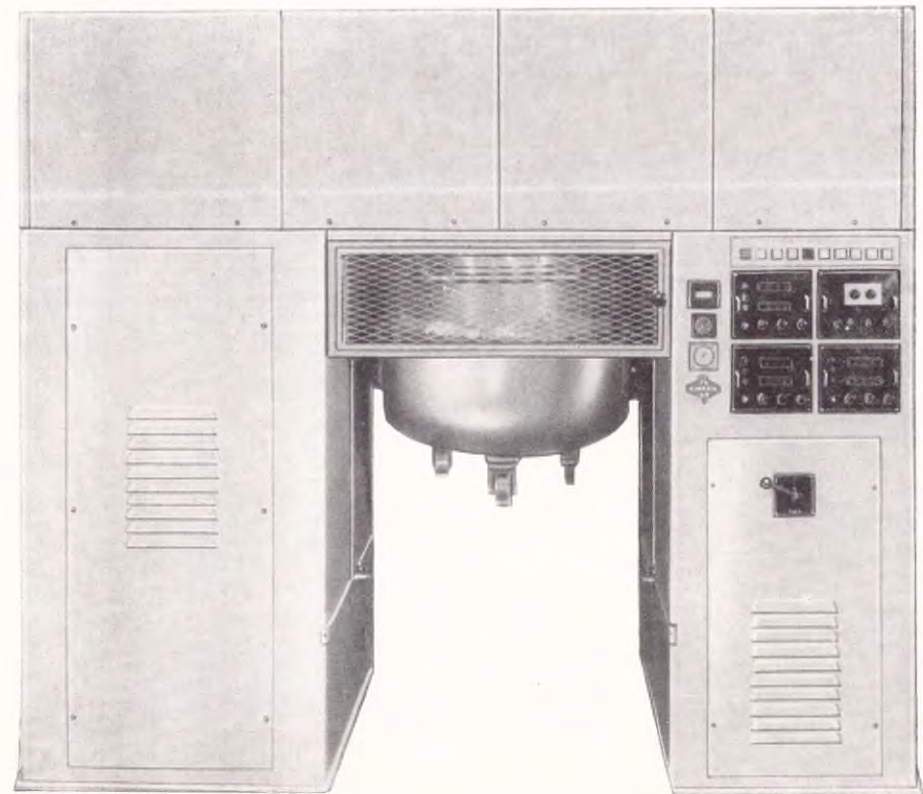
Eine günstige Wahl der Drehzahl der Knetwelle ermöglicht auch das Herstellen von Roggenmisch- und Roggenteigen.

Durch die kurzzeitige Verarbeitung von Mehl, Teigflüssigkeit und Zutaten bei

Mit gesenktem Kessel



In Arbeitsstellung



einer aufgewendeten spezifischen Knetarbeit von 8 bis 10 Wh/kg Teig entsprechend der Mehlqualität wird eine mechanische Teigentwicklung bei sehr gutem Misch- und Kneteffekt erzielt. Der intensivgeknetete Teig ist sehr homogen und

plastisch und läßt sich durch die erhebliche Verkürzung der Teigruhe auf 10 bis 15 Minuten sehr schnell und gut weiterverarbeiten.

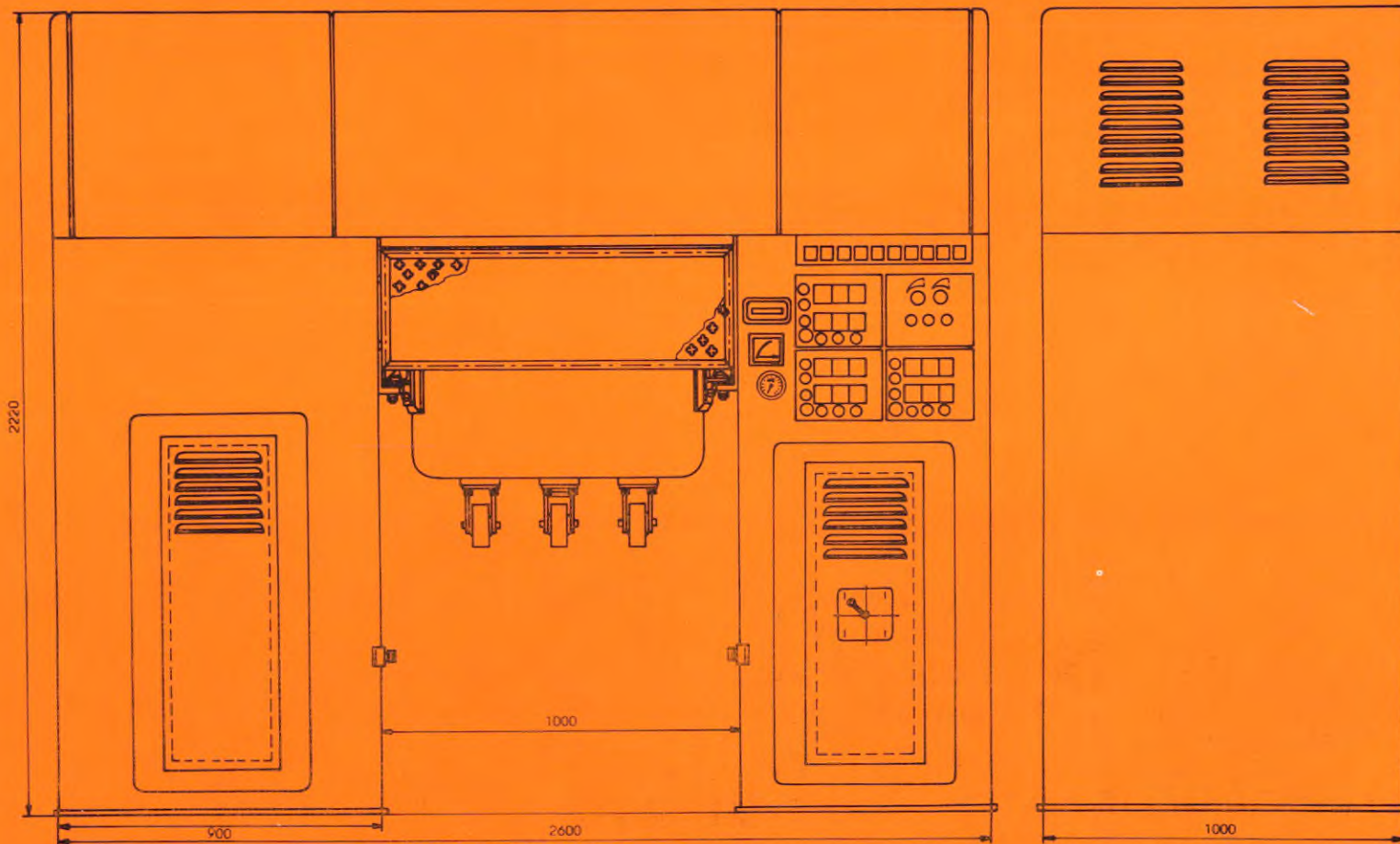
Der Intensivkneteffekt erhöht, bei Einhaltung der guten Verarbeitungseigenschaften, außerdem die Teigausbeute um ca. 3 bis 5 Prozent. Teig- und damit auch die Krumefarbe des Gebäcks werden heller, weil während des Intensivknetprozesses

durch die Homogenisierung der Luft im Teig das chemische Reaktionsvermögen erhöht wird.

Die Gebäckqualität ist hinsichtlich des Geschmacks dem herkömmlich hergestellten Brot gleichzusetzen.

Maßbild

**IMK 150**



## Vorteile der **IMK 150** gegenüber herkömmlichen Technologien

Höhere Leistung gegenüber Knetern mit gleichem Kesselvolumen.

Optimale Teigqualität bei einer Knetzeitverkürzung um 300 bis 400 Prozent durch mechanische Teigentwicklung.

Sehr guter Misch- und Kneteffekt.

Erhöhung der Teigausbeute um ca. 3 bis 5 Prozent.

Verkürzung der Teigruhezeit um ca. 300 bis 500 Prozent.

Beste Verarbeitungseigenschaften des Teiges.

Erhöhung der Backausbeute durch optimale Wasserbindung und damit eine Verlängerung der Gebäckfrischhaltung.

Verbesserung der Krumestruktur und Erreichen eines beachtlichen Gebäckvolumens.

Verringerung der Kesselanzahl und damit Verringerung des Platzbedarfes für Kesselpark.

Der Arbeitsablauf der Intensivknetmaschine IMK 150 ist programmiert. Vor Beginn des Knetprozesses sind Knetzeit und Wasserdosierung vorzuwählen. Das Programm - Kessel heben - Wasser dosieren - Kneten - Kessel senken - läuft nach dem Start automatisch ab.

In einem stabilen Ständer wird der fahrbare Kessel hydraulisch gehoben und mit dem Ständer fest verriegelt. Das Knetwerkzeug, leicht auswechselbar und den

Anforderungen des Knetprozesses angepaßt, wird vom Motor über einen Keilriementrieb mit ca. 400 U/min angetrieben.

Der Arbeitsschutz ist 100prozentig garantiert, indem die Inbetriebsetzung erst nach eingefahrenem Kessel und geschlossenem Schutzgitter möglich wird.

Die Intensivknetmaschine IMK 150 ist wartungsarm. Ihre Reinigung kann einfach und in kürzester Zeit durchgeführt werden.

### Technische Daten

Länge	2600 mm
Breite	1000 mm
Höhe	2220 mm
Masse	2600 kg
Kesselinhalt	290 l
Kesseldurchmesser	800 mm
Anschlußwert	55 kW
Teigmenge pro Kessel	Roggen 180 kg Weizen 150 kg
Knetzeit	bis 3 min

Abbildung ähnlich; Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, vorbehalten.



Hersteller:

## VEB KOMBINAT FORTSCHRITT LANDMASCHINEN Neustadt in Sachsen Betrieb Bäckereimaschinenbau Halle

DDR - 4016 Halle (Saale), Reideburger Straße 51-53

Exporteur:



Transportmaschinen Export-Import, DDR - 108 Berlin

Volkseigener Aussenhandelsbetrieb der Deutschen Demokratischen Republik

Vertreter:

DEWAG WERBUNG Dresden 6072/70  
Regie: Piegsa - Grafik: Reichel  
Ag 07/321/70 III-19-2 10000 136/8