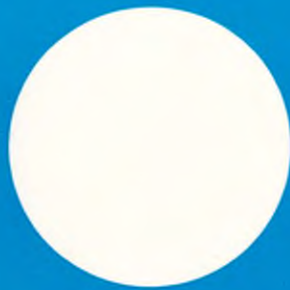
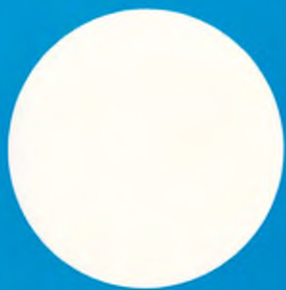
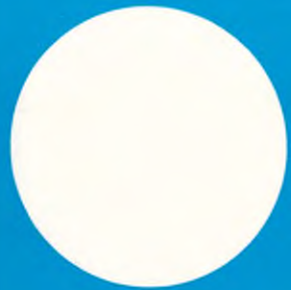


Schnellknetmaschine



S

250

Schnellknetmaschine S 250

Mit der Schnellknetmaschine S 250 wird Weizen-, Roggen- und Mischteig gemischt und geknetet, sie ist aber auch zum Mischen pulveriger oder pastöser Komponenten geeignet. Sie kann daher in Bäckereien und Konditoreien unterschiedlichster Größen vielseitig eingesetzt werden.

Aufbau und Arbeitsweise

Der Kessel aus korrosionsbeständiger Aluminiumlegierung ist auf einem ausfahrbaren Wagen mit Stahlrädern montiert und wird durch ein Schutzgitter abgedeckt. Der zur Maschine gehörende Kessel kann je nach Bedarf durch eine beliebige Anzahl Extrakessel ergänzt werden.

Knetarm- und Kesselantrieb haben ein gemeinsames Getriebe in einem staubdicht gekapselten Gehäuse, das auf der Grundplatte montiert ist. Die Antriebsräder laufen in einem Ölbad. Der Knetarm besteht aus nichtrostendem Stahl. Er wird über Drucktaster durch ein elektromechanisches Aushebegetriebe ausgehoben oder gesenkt.

Zwei Zeitschaltuhren überwachen den Misch- und Knetvorgang.

Nach Ablauf der vorgewählten Knetzeit schaltet die Maschine selbsttätig ab.

Bedienung

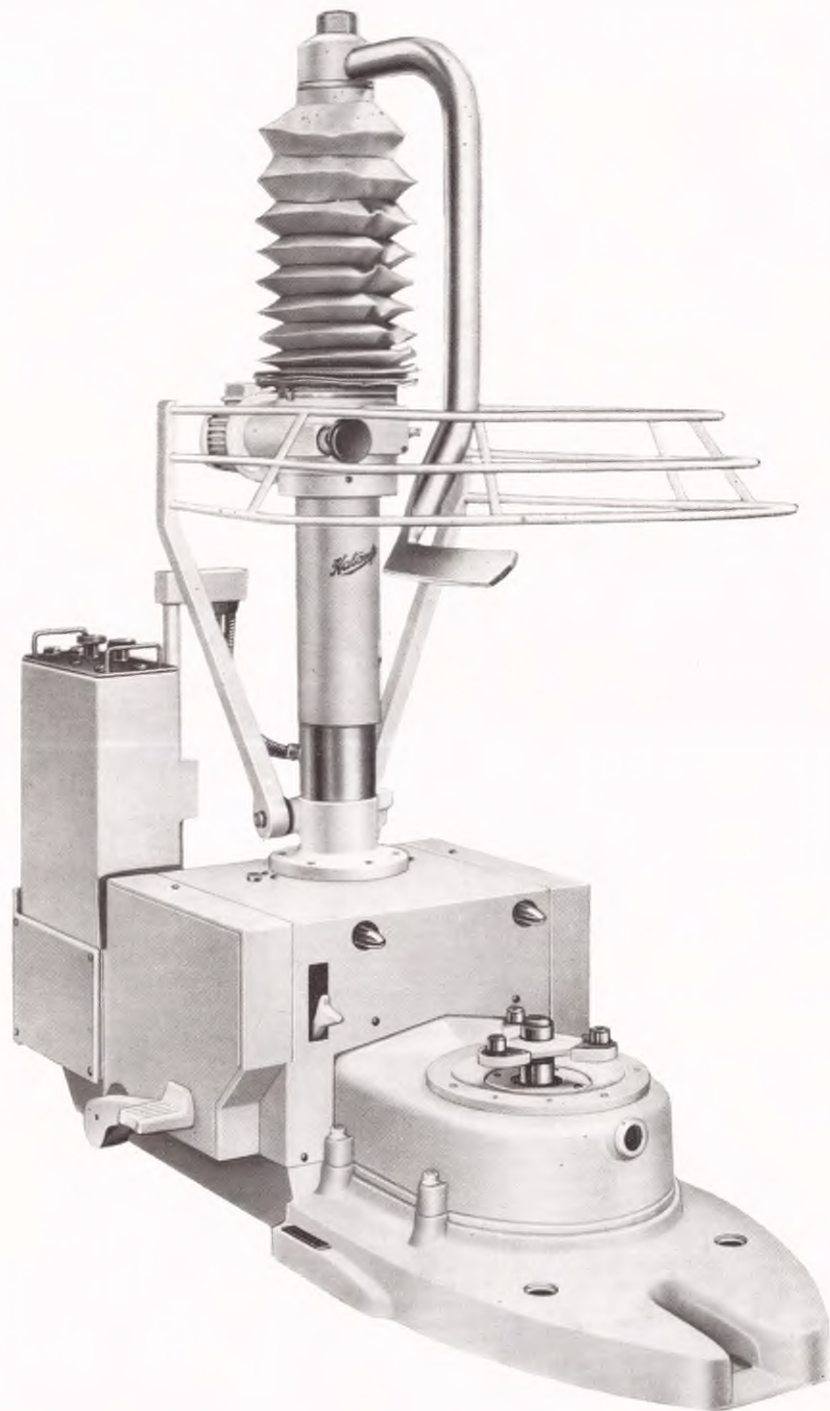
Ausheben und Senken des Knetarms elektromechanisch über Drucktaster. Ein- und Umschalten des Antriebsmotors durch Zeitschaltuhren. Verriegelung des Trogwagens automatisch beim Einfahren, Entriegelung durch Fußhebel. Nach Ablauf der vorgewählten Knetzeit schaltet die Zeitschaltuhr die Maschine ab. Das Knetprogramm läuft entsprechend der vorgewählten Zeit ab.

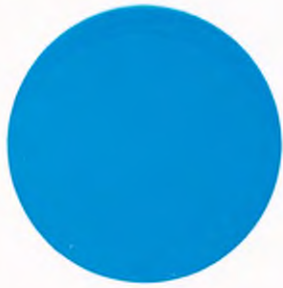
Achtung!

Die Maschine läßt sich nur einschalten, wenn der Kessel eingefahren und verriegelt ist.

Wartung

Die Maschine ist lediglich sauberzuhalten. Das Getriebe und alle beweglichen Teile sind mit Dauerschmierung versehen. Die Ölfüllung des Getriebes ist für einen Zeitraum von etwa 5000 Stunden berechnet.





Technische Daten

Maschine

| | |
|-----------------------------|---------|
| Länge | 1700 mm |
| Breite | 1024 mm |
| Höhe in Arbeitsstellung | 1711 mm |
| bei ausgehobenem Knetarm | 2200 mm |
| bis Oberkante Kessel | 1112 mm |
| Anschlußwert | 6 kW |

Kessel

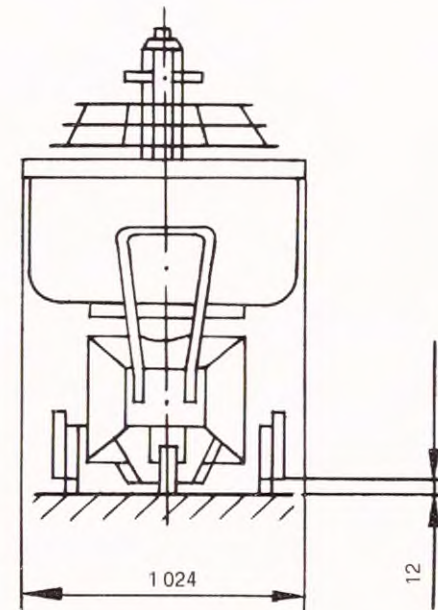
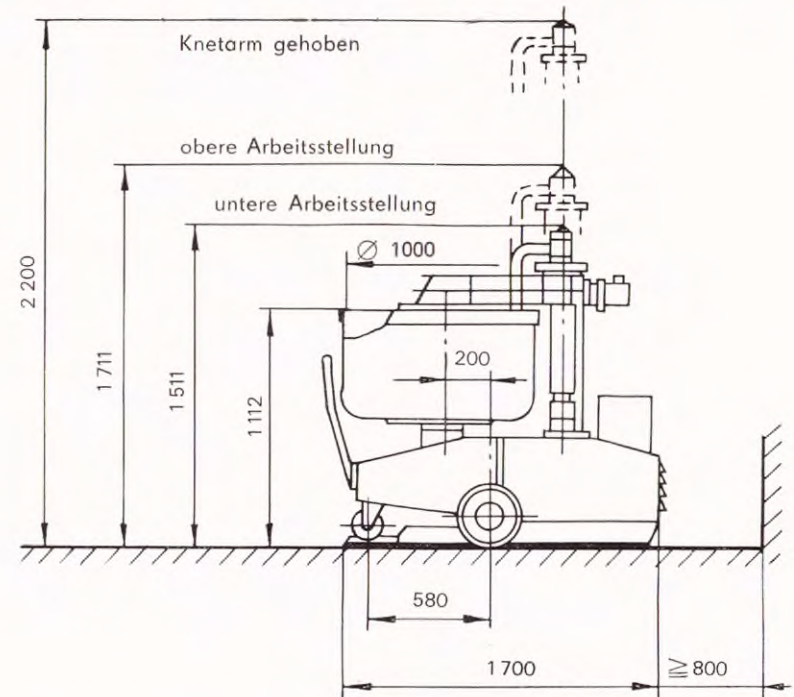
| | |
|-----------------------|----------------------------|
| Innendurchmesser | 230 kg |
| Nutzinhalt Roggenteig | 1000 mm |
| Weizenteig | 220 kg |
| Gesamtinhalt | 430 l |
| Drehzahl, umschaltbar | 6,4/12,8 min ⁻¹ |
| Drehrichtung | links |

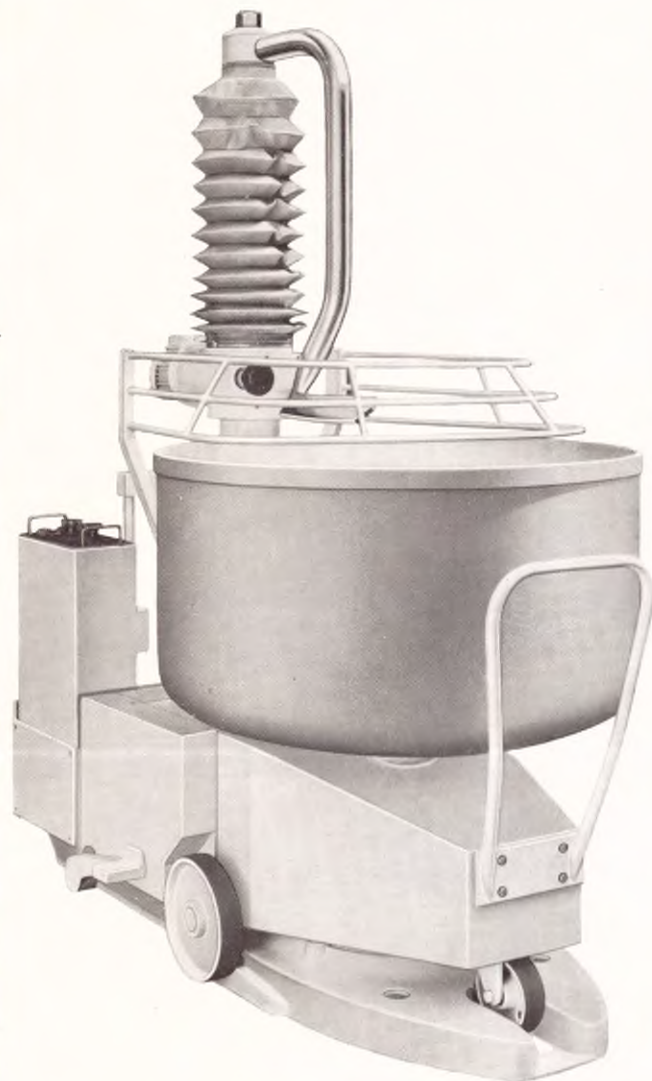
Knetarm

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| Arbeitshübe, umschaltbar | 39,5/79 min ⁻¹ |
| Arbeitsrichtung | links |

Massen

| | |
|---------------------|--------|
| Maschine mit Kessel | 880 kg |
| Extrakessel | 185 kg |

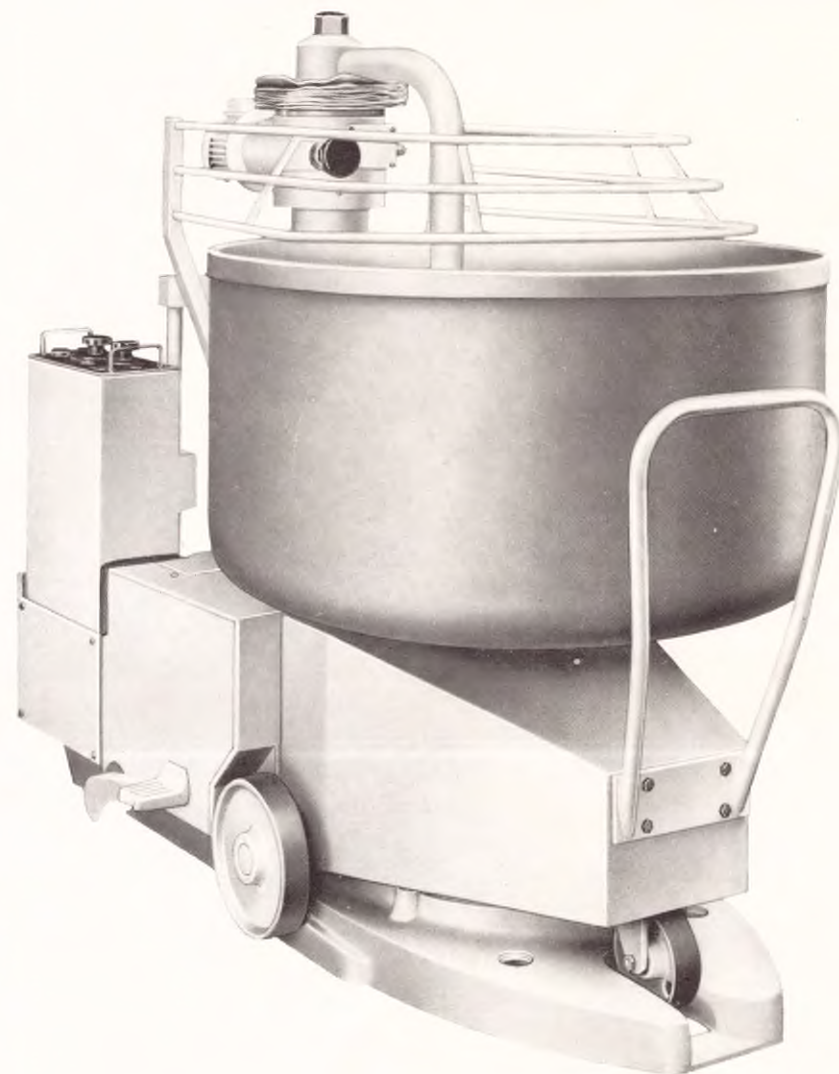




Hersteller:

**VEB
Bäckerei-
maschinenbau
Halle**

Betrieb des
VEB Kombinat Fortschritt
Landmaschinen
DDR - 4016 Halle
Reideburger Straße 51-53



Exporteur:

**TRANSPORTMASCHINEN
EXPORT-IMPORT**

Volkseigener Außenhandelsbetrieb
der
Deutschen Demokratischen Republik
DDR - 108 Berlin

Gestaltung:
DEWAG Halle, Regiegruppe 1

Grafik: Kloppert

Druck: Harz-Druckerei und Klischee-
werkstätten Wernigerode

AG 21-147-77 8. IV-27-1 3781

Habämfä