

PEFRA Spiralknetwerke

PSK & PSKA



Die PEFRA Spiralknetzer PSK & PSKA sind die klassischen Knetter für Pizza oder für kleine Mengen Brotteig.

- Die Stärken dieser Knetmaschinen liegen bei den hohen Drehmomenten die auf den Knetarm übertragen werden.
- Durch die wartungsfreien Kugellager des Getriebes und des nicht nachjustierbaren Antriebsriemen ist eine Wartung des Gerätes nicht notwendig.
- Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.
- Der Kesselboden hat eine spezielle Rundung um Mehlanstauungen zu vermeiden.
- Die Form des Spiralknetarmes im Verhältnis zum Kessel durchmessers und den Drehmomenten des Kessels und Knetarmes ergeben die besten Teigergebnisse.
- Serienmässig werden die Geräte mit einer Zeitschaltuhr geliefert.
- Die automatik Modelle PSKA werden mit zwei Zeitschaltuhren geliefert, so das automatisch die erste Geschwindigkeitsstufe auf die zweite Geschwindigkeitsstufe reguliert werden kann. Somit können Sie das Gerät auf Ihre Wunscharbeitszeit programmieren.

Modell	KW	Kesselinhalt in Liter	Kesseldurchmesser in mm	Gewicht Kg	Maße in cm	max. Teigmenge in Kg	min. Wassermenge in L
PSK 16	0,55	16	320x210	45	35x54x57	7,5	4,1
PSK 21	0,55	21	360x210	46	38x58x57	11	6
PSK 29	0,75	29	400x230	67	44x70x77	12,5	7,5
PSK 29 2V	0,8 / 1,1	29	400x230	67	44x70x77	12,5	7,5
PSK 32	0,75	32	400x260	72	44x70x77	16	9
PSK 32 2V	0,8 / 1,1	32	400x260	72	44x70x77	16	9
PSK 41	0,75	41	450x260	75	49x75x77	18,5	10
PSK 41 2V	0,8 / 1,1	41	450x260	75	49x75x77	18,5	10
PSK 48	1,1	48	450x300	92	49x75x83	22	12
PSK 48 2V	1,2 / 1,55	48	450x300	92	49x75x83	22	12
PSK 60	1,1	60	500x300	96	53x78x83	25	15
PSK 60 2V	1,2 / 1,55	60	500x300	96	53x78x83	25	15
PSKA 48	1,2 / 1,55	48	450x300	100	49x75x91	22	12
PSKA 60	1,2 / 1,55	60	500x300	102	53x78x91	25	15

