



Preise gültig vom: 15.11. – 31.12.2021

**Profi-Technik für  
qualitativ beste Teige**

**BÄKO**



**BÄKO VORTEILSPREIS**  
**7.777,-**  
**EUR**

### DIOSNA Spiralknetter SP 24 D Automatik

Gehäuse und Haube gegossen, gespachtelt und geschliffen; Bottich aus Edelstahl (Ø 45 cm); Knetwerkzeug spiralförmig gebogen aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl; hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem Kunststoff (kleiner, feststehender Teil aus Edelstahl); geräuscharme Riementriebe durch einen Flanschmotor (Bauform V1); Schutzart IP 54; Motorschutz durch Überstromrelais; Schutzausrüstung Moeller; elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine; Betätigung durch Drucktaste; Knetprozess-Steuerung über Zeit mit 2 digitalen Schaltuhren, kapazitiven Einstellungen und automatischer Um- und Abschaltung; Maschine fahrbar mit Polyamidfahrrollen (Gerätefixierung über Feststeller)

**Maße (H x B x T):** 112,8 x 49 x 82,5 cm

**Anschluss:** 400 V / 50 Hz / 16 A (träge)

**Leistung:** 1,2 kW / 2,6 kW (750 U / 1.500 U / Min.)

**Knetzeitwert:** 92 W / kg Teig

**Bottichvolumen:** 45 l

**Füllmenge (max. Charge):** 15 kg Mehl (24 kg Teig)

**Gewicht:** 280 kg

**Art.-Nr.** 820466

**Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme auf Anfrage**

7.777,- €

**2** Jahre  
**Garantie**



## DIOSNA Hebekipper HKV 224

sicherer und robuster Hebekipper für Bottiche bis zu einer Größe von 240 kg Teig; hebt bis 600 kg (Bottich mit Teig); optimierter Platzbedarf durch obenliegenden Antrieb; größte Sicherheit durch zwei Rollketten; Hebebühne, Einfahrriechung, Kipprichtung, Auskipphöhe und Aufstellung anpassbar an die betrieblichen Anforderungen; Teigteilmaschinen können durch den variablen Kippwinkel auch ohne Zwischentrichter einfach beschickt werden; einfach bedienbar durch komfortable Drucktastersteuerung mit Totmannsteuerung für Senkbetrieb **einschl. automatischem Ablauf für Heben und Kippen**; optional auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich: vollautomatische Steuerung mit Schutzeinrichtung (Schutzkorb oder Laserscanner); Ausschälvorrichtung, Hebebühne mit Zangenverriegelung der Bottiche, Lichttaster zur Überwachung des nachfolgenden Trichters und Teigrutsche (mit oder ohne Teflonbeschichtung); Hebebühnen für Bottiche von Fremdfabrikaten

**Anschluss:** 400 V / 50 Hz / 1,1 kW

**Max. Hublast:** 600 kg

**Standard-Auskipphöhe:** 80 bis 300 cm (in 10 cm-Schritten variabel)

**Gewicht:** 1.800 kg

**Art.-Nr. auf Anfrage**

**ab 26.900,- €**

**Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme inklusive**

**Pneumatisch einschwenkbare Ausschälvorrichtung**

Ausführung mit Gabelbühne

**Art.-Nr. auf Anfrage**

**10.900,- €**

**Weitere optionale Zusatzausstattung auf Anfrage und gegen Aufpreis erhältlich, wie beispielsweise**

- vollautomatische Steuerung mit Schutzeinrichtung (Schutzkorb oder Laserscanner)
- Lichttaster zur Überwachung des nachfolgenden Trichters
- Teigrutsche, mit oder ohne Teflonbeschichtung

**NEU**

**BAKO VORTEILSPREIS**  
ab  
**26.900,-**  
EUR

**Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme inklusive**



Hebebühne mit pneumatisch einschwenkbare Ausschälvorrichtung (optional erhältlich)

**2** Jahre  
Garantie