

## Spiralkneter S12 bis S 90

Unsere bewährten Teigknet- und Mischmaschinen in den Grössen S12 /S16 /S25 /S38 /S42 /S60 und S90

- die ideale Lösung für jede Pizzeria, Konditorei oder Bäckerei
- Langlebigkeit dank hoher Qualität
- aufklappbare Modelle für einfache Reinigung
- kostengünstige Modelle mit fixem Kopf
- 2 Geschwindigkeiten
- Kneithaken aus Edelstahl
- Timer



• S12



• S16



• S25



• S38



• S42 Fix

# Spiralknetter S 12 bis S 90

Alle Spiralknetertypen verfügen über zwei Geschwindigkeitsstufen, einen Timer und Knetter aus Edelstahl. Die kleineren Maschinen sind fahrbar und haben einen Kunststoffdeckel, die grossen verfügen über fixe Rollen und einen Gitterschutz.

## Aufklappbare Spiralknetter



Eine interessante Variante sind die Spiralknetter mit aufklapbarem Kopf, welche eine vereinfachte Reinigung ermöglichen. Bei diesen Typen sind Kessel und Werkzeuge abnehmbar. Ein Flachrührer, der anstelle des Spiralknetters verwendet werden kann, ist bei allen aufklappbaren Maschinen im Lieferumfang enthalten. Es können mehrere Kessel eingesetzt werden.



## Technische Daten

Modell	Artikel-Nummer	Kesselinhalt Liter	Maximale Verarbeitungsmengen kg Mehl/ kg Teig*	Anzahl Geschwindigkeiten	Timer	fahrbar	Kunststoffdeckel	Gitterschutz	Platzbedarf LxBxHcm	Anschlusswerte	Gewicht in kg
<b>Spiralknetter mit fixem Kopf, Kessel und Knetter nicht abnehmbar</b>											
S12 Fix	3210.002	15	5 –7/ 8 –11	2	•	•	•		68 x 35 x 82	400 V 0,8 kW	57
S16 Fix	3211.002	20	9 –11/13 –15	2	•	•	•		70 x 39 x 82	400 V 0,8 kW	60
S 25 Fix	3212.002	33	12 –15/ 18 – 24	2	•	•	•		78 x 43 x 92	400 V 1,5 kW	88
S 38 Fix	3213.002	40	16 – 20/ 26 – 32	2	•	•	•		80 x 48 x 92	400 V 1,8 kW	101
S 42 Fix	3213.003	50	22 – 38/ 32 – 40	2	•	•	•		85 x 53 x 92	400 V 1,8 kW	106
S 60 Fix	3214.001	90	40 – 50/ 60 –75	2	•	○		•	105 x 58 x 113	400 V 4,3 kW	275
S 90 Fix	3214.002	135	54 – 65/ 80 –100	2	•	○		•	127 x 73 x 120	400 V 5,5 kW	320
<b>Spiralknetter mit aufklapbarem Kopf und abnehmbarem Kessel und Werkzeug</b>											
S12	3210.001	16	5 –7/ 8 –11	2	•	•	•		68 x 35 x 85	400 V 0,8 kW	75
S16	3211.001	22	9 –11/ 13 –15	2	•	•	•		70 x 39 x 85	400 V 0,8 kW	76
S 25	3212.001	35	12 –15/ 18 – 24	2	•	•	•		78 x 43 x 95	400 V 1,5 kW	115
S 38	3213.001	42	16 – 20/ 26 – 32	2	•	•	•		80 x 48 x 95	400 V 1,8 kW	120

\* Bei den maximalen Verarbeitungsmengen handelt es sich um Richtwerte, welche von der Teigbeschaffenheit beeinflusst werden. Bei festem Teig (Wasseranteil nur ca. 50 %) muss der tiefere, **fett gedruckte Wert** eingehalten werden. • inbegriffen ○ fix montierte Rollen

Die Maschinen sind CE-konform.

Ihr Fachhandel:

Ofenfabrik Schenk AG  
Schärischachen 809  
Postfach 688  
3550 Langnau i.E.

Telefon: 034 402 32 62  
E-Mail: [info@ofenschenk.ch](mailto:info@ofenschenk.ch)  
Internet: [www.ofenschenk.ch](http://www.ofenschenk.ch)



© RITTERKREATIV...BERN

Technische Änderungen vorbehalten.

Rotor Lips AG  
CH-3661 Uetendorf  
Tel +41 (0)33 346 70 70  
[www.RotorLips.ch](http://www.RotorLips.ch)

**ROTOR** **FEUWA**

Rotag-Gruppe Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen

© 2019, alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch Rotor Lips AG • PRO-Spiralknetter-3210.001-5-D