

Alles dreht sich um Ihren Erfolg



Spiralkneter SPV- und PSPV-Reihe

Das Knetwerkzeug für flexible Arbeitsabläufe

BOKU Eine DIOSNA Marke
für Bäckereimaschinen



Verbesserte Teigqualität durch die DIOSNA Spiralform

Der Spiralknetzer



Besonderes Merkmal der DIOSNA Spiralknetzer ist das groß dimensionierte Knetwerkzeug, das von der Bottichwand bis über die Bottichmitte hinaus wirkt. Seine besondere Form sorgt für homogenes Mischen und intensives Kneten.

Neben der Formgebung ist auch das spezielle Drehzahlverhältnis von Knetwerkzeug und Bottich ein Garant für gute Misch- und Knetergebnisse.

Die DIOSNA Spiralknetzer SPV und PSPV überzeugen bei der Bereitung aller Teige - vom knettechnisch anspruchsvollsten Weizenteig über Mischbrotteige bis zu Vollkornteigen. Ob Kleinstmengen oder volle Auslastungsmengen, Chargen jeder Größe werden optimal geknetet.



Qualität bis ins Detail, typisch für DIOSNA:
Der Spiralknetzer SPV 240 AF mit Laufprogrammspeicher.
Der geringe Platzbedarf macht den ausfahrbaren SPV
auch für kleine und mittlere Betriebe sehr interessant.



Premium PSPV 240 A
in Edelstahl

Wirtschaftlich, qualitätsstark und zeitsparend

DIOSNA Spiralknetzer SPV 120-240 A



Verbesserte Teigqualität durch die DIOSNA Spiralform.

- fahrbar oder stationär mit ausfahrbarem Bottich
- für 120 kg, 160 kg, 200 kg und 240 kg Teig
- glatte Flächen und Bodenfreiheit für einfache Reinigung
- serienmäßige Zangenverriegelung
- kompakte Bauweise, ideal auch für kleine und mittlere Betriebe
- einfach in der Bedienung
- optional mit Laufprogrammspeicher in Folientastaturlausführung und Temperaturregelung



SPV 120 A

Überzeugende Knettechnik in Edelstahl

DIOSNA Premium Spiralkneter PSPV 160-300 A



Leichte Bedienung durch den
DIOSNA Touchscreen.

- glatte, reinigungsfreundliche Flächen
- keine Farbbeschichtung
- Bodenfreiheit für optimale Hygiene gemäß HACCP
- wartungsarm
- optimale Knetung aller Teigarten
- trockene maschinenfreundliche Teige, ideal für die Weiterverarbeitung
- großer Bedienkomfort durch die DIOSNA Zangenverriegelung
- sehr wendiger Bottichwagen, leicht zu handhaben
- Leistung in Teig 160, 200, 240 und 300 kg
- Antriebsleistung des Werkzeugantriebes bis 22 kW
- überzeugende Bedienkonzepte von Folientastatur bis Touchscreen



Premium PSPV 200 A



Für mehr Bedienkomfort: Zangenverriegelung

Die serienmäßige DIOSNA Zangenverriegelung ermöglicht die problemlose Aufstellung des Kneters auch bei leicht unebenen Fußböden.

Der Bottich wird in den Einzugsbereich der Zange geschoben, automatisch verriegelt und angehoben. So ist ein ruhiger Lauf gewährleistet.

Ein weiterer Vorteil: Auch vorhandene DIOSNA Bottiche gleicher Größe können mit Hilfe der DIOSNA Zangenverriegelung ohne Nacharbeit problemlos verwendet werden.

Technische Daten und Abmessungen

Parameter		SPV 120 A	SPV 160 A	SPV 200 A	SPV 240 A	PSPV 160 A	PSPV 200 A	PSPV 240 A	PSPV 300 A
Größe									
Leistung in Teig*	kg	120	160	200	240	160	200	240	300
Leistung in Mehl*	kg	75	100	125	150	100	125	150	187,5
Bottichinhalt	l	180	260	300	355	260	300	355	500
Bottichdurchmesser	mm	750	840	900	960	840	900	960	1100
Bottichhöhe vom Fußboden	mm	809	879	879	899	879	879	899	1000
Abmessungen Maschine									
Breite	mm	800	960	970	1010	1420	1440	1470	1232
Tiefe	mm	1400	1500	1532	1582	1835	1862	1892	2183
Höhe	mm	1505	1470	1470	1470	1485	1485	1485	1981
Motorleistung									
Werkzeugantrieb	kW	4/8	5,5/11	11/16	11/16	11/16	11/16	11/16	14/22
Bottichantrieb	kW	0,3/0,45	0,66/1,3	0,66/1,3	0,66/1,3	0,66/1,3	0,66/1,3	0,66/1,3	1,32/2,6
Hydraulikantrieb	kW	0,75	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,4
Gewicht									
Kneiter mit Bottich	kg	1000	1515	1535	1550	1515	1535	1550	2400
Bottich	kg	170	195	215	230	195	215	230	350

* Bei festen Teigen entsprechend weniger.

DIOSNA betreibt eine ständige Verbesserung und Weiterentwicklung seiner Erzeugnisse und behält sich deshalb technische Änderungen vor. Entscheidend für zugesagte Eigenschaften, Leistungen und die Beschaffenheit der DIOSNA Erzeugnisse ist die im Einzelfall vertragliche fixierte Vereinbarung.

Wir sind in den Bäckereien zu Hause



Wir orientieren uns konsequent und innovativ an den hohen Anforderungen der Praxis. Seit 1885. Umfassendes Know-how und ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sind die Basis für den erfolgreichen Einsatz unserer Anlagen. Überall auf der Welt.

Wir informieren Sie gerne ausführlich - natürlich auch über die anderen Bereiche unseres Produktprogramms.



DIOSNA Dierks & Söhne GmbH · Am Tie 23 · D-49086 Osnabrück

Telefon: +49 (0) 541 33 104-0 · Telefax: +49 (0) 541 33 104-10

info@diosna.com · www.diosna.com

www.diosna.com