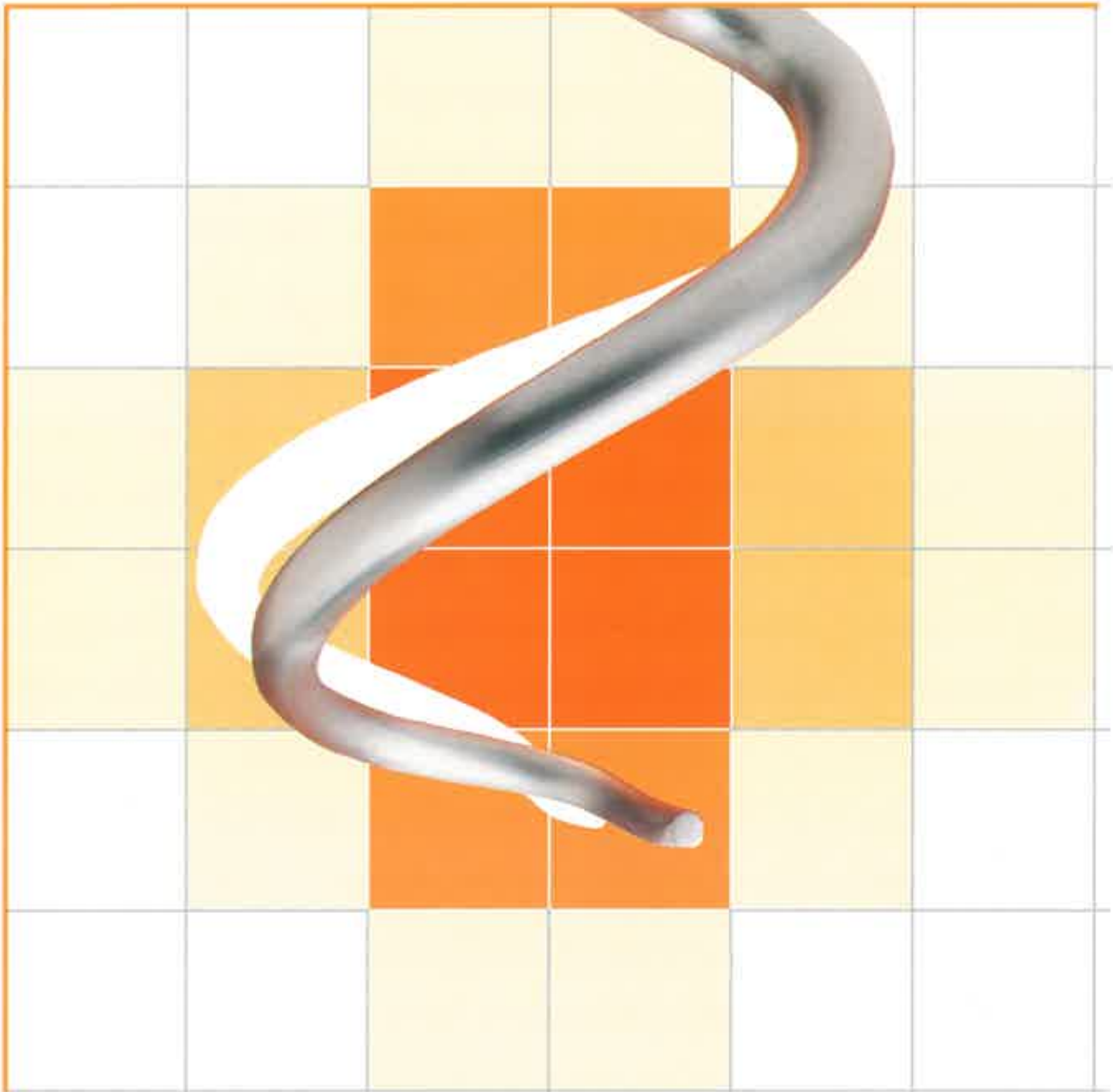


DER VORSPRUNG

*Der erfolgreichste DIOSNA-Spiralkneter
bestimmt wirkungsvoll die internationale
Bäckerei-Szene.*



□ *Mit der DIOSNA-Technologie
haben Sie die Kompetenz
eines erfahrenen Hauses
auch über den Maschinen-
Kauf hinaus sicher.*



**DIERKS & SÖHNE
MASCHINENFABRIK**

Misch- und Knet-Technik



DIOSNA-Spiralknetzer für anspruchsvollste Teige. Im Einsatz für höchste Qualitäten.



Die modernen DIOSNA Spiral- knetzer,

ob fahrbar oder stationär, erfüllen in hervorragender Weise alle technischen, teigetechnologischen und wirtschaftlichen Anforderungen.

Für einen Arbeitsbereich von 24–240 kg Teig ist die DIOSNA-Spiralknetzer-Palette ausgelegt. In dieser Informationsschrift finden Sie die Daten zu dem Maschinentyp Ihrer Kapazität.

Für den knettechnisch anspruchsvollsten Weizenteig bis zu Roggenmisch-, Roggen-, Schrotbrotteigen. Kleinstmengen werden genauso optimal geknetet, wie die

volle Auslastungsmenge. Maximale Teigausbeute durch die spezifisch geformte, großdimensionierte Knetspirale, welche von der Bottichwand bis weit über die Bottichmitte hinaus wirkt und durch das abgestimmte Drehzahlverhältnis.

Das Resultat sind wolligtrockene Teige mit ausgezeichneten Eigenschaften zur Weiterverarbeitung.



DIOSNA-Vorteile überzeugen!

Bäcker wissen warum.

Unsere Spiralknetzer sind eine feste Größe im Markt!

Die typischen Merkmale
des Gebäcks durch
Knetung mit DIOSNA
Spiralknetzern: großes
Volumen, eine helle
Krume, gleichmäßige

Porung, schnittfest und
lange frisch. Maschinen-
technische und teig-
technologische Vorteile
zeichnen den DIOSNA
Spiralknetzer aus.

Kurze Knetzeit durch großen Knetbereich

**Optimaler Knetprozeß bei kleinsten
und großen Chargen**

**Sichere Betätigung, einfach zu reinigen,
praktisch wartungsfrei**

**Programmierbarer Zeitablauf,
manueller Eingriff jederzeit möglich**

**Staubfreies Arbeiten durch die
praktische Bottichabdeckung**

Solide, robuste Konstruktion

Große Kraftreserven

Höchste Laufruhe

Gute Standfestigkeit

Hochwertige Qualität

Geprüfte Sicherheit



Arbeiten nach dem Prinzip, die höchstmögliche Nutzung der gebotenen Vorteile aller Teigfertigungseigenschaften zu berücksichtigen.

Knetbereich 2–100% der angegebenen Teigmenge. Automatischer Knetprozeß mit Automatik „D“, Um- und Abschalten durch 2 Schaltuhren. Ohne erneute Einstellung ständige Wiederholung des Knetprozesses möglich. Die spezifisch geformte DIOSNA-Knetspirale wirkt intensiv von der Bottichwand bis über die Bottichmitte hinaus. Hohe Knetintensität, optimale Aufschließung des Mehls, dadurch maximale Wasseraufnahmefähigkeit.



Der Kleber (Eiweiß) wird in hohem Maße gerichtet und gestreckt. Es entsteht ein vielmaschiges Porengerüst mit hohem Gashaltevermögen. Dadurch bessere Gärstabilität und größerer Ofennachtrieb. Die Teigentwicklung erfolgt bereits in der Knetphase, deshalb Reduzierung der Teigruhe. Einfache Entleerung durch Gegenlauf; der Teig löst sich aus der Spirale und wird in den Aushebebereich gefördert.

Größe:		SP 24	SP 40	SP 60	SP 120	SP 160	SP 200	SP 120a	SP 160a	SP 200a	SP 240a
		D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
Leistung in Teig*	kg	24	40	80	120	160	200	120	160	200	240
Leistung in Mehl*	kg	15	25	50	75	100	125	75	100	125	150
Bottichinhalt	l	45	68	122	180	260	300	180	260	300	355
Bottichdurchmesser	mm	450	520	650	750	840	900	750	840	900	960
Bottichhöhe vom Fußboden	mm	740	742	790	805	855	900	885	880	880	900
Abmessungen Maschine:											
Breite	mm	490	560	700	800	890	950	1435	1550	1581	1638
Tiefe	mm	825	900	1025	1270	1380	1425	831	1010	1068	1128
Höhe in Arbeitsstellung	mm	1128	1154	1210	1300	1338	1405	1465	1310	1530	1530
Höhe bei gehobener Abdeckung	mm	1250	1500	1690	1840	1950	2170	1845	1810	1950	1950
Motorleistung:											
Werkzeugantrieb 1. Drehzahl	kW	1,1	1,5	2,0	2,1	2,1	2,2	2,1	2,1	5,5	5,5
Werkzeugantrieb 2. Drehzahl	kW	2,2	3,0	4,0	6,6	8,0	8,5	6,6	8,0	11,0	11,0
Bottichantrieb 1. Drehzahl	kW	–	–	–	–	–	–	0,55	0,45	0,45	0,45
Bottichantrieb 2. Drehzahl	kW	–	–	–	–	–	–	0,9	0,9	0,9	0,9
Hydraulikantrieb	kW	–	–	–	–	–	–	0,75	0,75	0,75	0,75
Gewicht:											
Maschine mit Bottich	kg	280	330	390	570	605	870	910	1100	1410	1430
Bottich	kg	–	–	–	–	–	–	150	195	215	230

Änderungen im Interesse ständiger Weiterentwicklung vorbehalten.

*Bei festen Teigen entsprechend weniger.

DIOSNA-Spiralknetter überzeugen durch eine ausgefeilte und abgestimmte Modellreihe.



Die große Erfahrung und die intensive Entwicklungsarbeit zwischen Hersteller und Anwender haben eine auf bestimmte Kapazitäten ausgelegte Modellpolitik ergeben. DIOSNA-Spiralknetter haben sich bewährt durch eine interessante Variationsvielfalt, deshalb gilt gerade für die moderne Bäckerei maximale Ausnutzung bei minimalem Platzbedarf.



DIOSNA-Vorteile überzeugen!

Bäcker wissen warum.

Unsere Spiralknetter sind eine feste Größe im Markt!

Die typischen Merkmale des Gebäcks durch Knetung mit DIOSNA Spiralknettern: großes Volumen, eine helle Krume, gleichmäßige

Porung, schnittfest und lange frisch. Maschinentechnische und teigtechnologische Vorteile zeichnen den DIOSNA Spiralknetter aus.

Kurze Knetzeit durch großen Knetbereich

Optimaler Knetprozeß bei kleinsten und großen Chargen

Sichere Betätigung, einfach zu reinigen, praktisch wartungsfrei

Programmierbarer Zeitablauf, manueller Eingriff jederzeit möglich

Staubfreies Arbeiten durch die praktische Bottichabdeckung

Solide, robuste Konstruktion

Große Kraftreserven

Höchste Laufruhe

Gute Standfestigkeit

Hochwertige Qualität

Geprüfte Sicherheit

