



Produktpräsentation  
Teigmischer



*The baker's best friend*







## **Weltklasse Teigmischer mit festen und ausfahrbaren Kesseln**

Sveba-Dahlen bietet jetzt eine vollständige Palette von Teigmischern an, mit unzähligen Modellen, ergänzt durch eine umfassende Liste von Zubehör, die sowohl die Bedürfnisse des Handwerks als auch der Industrie abdecken. Unsere Maschinen sind bekannt für ihre Robustheit, Haltbarkeit, sorgfältige Ausführung sowie für die Qualität des Teigs, den sie herstellen. Teigmischer, die die Bedürfnisse einer Vielzahl von Kunden und unterschiedlicher Arten von Märkten erfüllen.



# Teigmischerprogramm

## Teigmischer mit festem Kessel

### M1 A

Spiralknetmaschine  
Fester Kessel

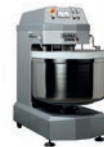
Kapazität:  
30 und 40 kg



### MX

Spiralknetmaschine  
Fester Kessel

Kapazität:  
60, 80, 120  
160 und 200 kg



### M Premium

Spiralknetmaschine  
Fester Kessel

Kapazität:  
50, 60, 80, 120,  
160 und 200 kg



## Fester Kessel – selbstkippend

### MT Premium

Spiralknetmaschine  
Fester Kessel  
Selbstkippend

Kapazität:  
80, 120, 160  
200 und 240 kg



## Teigmischer mit ausfahrbarem Kessel

### MR Professional

Spiralknetmaschine  
Ausfahrbarer Kessel

Kapazität:  
80, 120, 160  
200 und 240 kg



### MR Professional

Spiralknetmaschine  
Ausfahrbarer Kessel

Kapazität:  
300, 350, 400  
und 500 kg



### MW

Doppelkneteter  
Ausfahrbarer Kessel

Kapazität:  
160, 240 und 400 kg



## Mischer mit Bodenentleerung

### MD

Spiralknetmaschine  
Bodenentleerung

Kapazität:  
160, 240, 350  
400 und 500 kg



### MD-W

Doppelkneteter  
Bodenentleerung

Kapazität:  
160, 240 und 400 kg



# Fester Kessel

## M1 A – Spiralknetmaschine mit festem Kessel

Kapazität: 30 und 40 kg

Leiser und zuverlässiger Mischer, ausgelegt für intensive Nutzung. Die M1 A ist unser Grundmodell, das die Bedürfnisse der täglichen Produktion einer kleinen bis mittleren Bäckerei, einer Pizzeria oder eines Supermarkts befriedigen kann.

Die M1 A hat zwei Geschwindigkeiten, Kesselrotation in eine Richtung, Treibriemen, automatische Ausführung mit elektronischen Zeitschaltuhren. Erhältlich mit Einphasenmotor und Inverter.

Der zentrale Teil des Kessels ist erhöht und abgerundet, um die Teigqualität zu verbessern und die Knetzeit zu verkürzen.

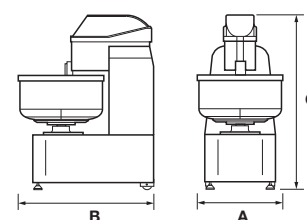


### Optionen

- Einphasenmotor und Inverter
- Unabhängiger Kesselantrieb mit Umkehr der Drehrichtung
- Edelstahlausführung



Einfache und zuverlässige Konstruktion



### Technische Daten

MODELL	TEIG-LEISTUNG	MEHL-LEISTUNG	KESSEL-VOLUMEN	LEISTUNG SPIRALMOTOR 1./2. GESCHW.	GEWICHT
<b>M1 30</b>	30 kg	18 kg	50 l	1,0 kW/2,0 kW	259 kg
<b>M1 40</b>	40 kg	25 kg	60 l	1,5 kW/3,0 kW	284 kg

### Abmessungen

ABMESSUNGEN MM		
540	875	1305
540	915	1305

# Fester Kessel

## MX – Spiralknetmaschine mit festem Kessel

Kapazität: 60, 80, 120, 160 und 200 kg

Stabiler, kompakter und einfach zu handhabende Spiralknetmaschine mit Leistungsreserven für die meisten Teige.

Spiralknetmaschinen mit festem Kessel mit zwei Motoren, zwei Geschwindigkeiten mit zwei Laufrichtungen des Kessels, wobei die Laufrichtung des Kessels in der 1. Geschwindigkeiten umgekehrt werden kann. Automatische Zeitschaltuhr.

Als Standard mit Edelstahlkessel, Spiralknetter und Mittelstab.

### Optionen

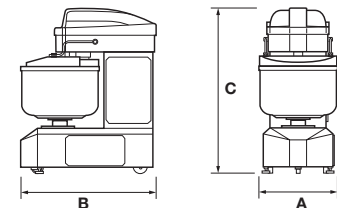
- Auskratzer, fixiert
- Infrarottemp. Messsystem
- Rührbesen für Mürbeteig
- PTC-Temperaturfühler
- Kessel mit Ablassstopfen
- Edelstahlausführung



Zuverlässige, hochbelastbare Konstruktion



Ergonomische Konstruktion



### Technische Daten

MODELL	TEIG-LEISTUNG	MEHL-LEISTUNG	KESSEL-VOLUMEN	LEISTUNG SPIRALMOTOR 1./2. GESCHW.	GEWICHT
<b>MX 60</b>	60 kg	37 kg	112 l	1,5 kW/3,0 kW	350 kg
<b>MX 80</b>	80 kg	50 kg	154 l	2,1 kW/3,7 kW	380 kg
<b>MX 120</b>	120 kg	75 kg	185 l	2,1 kW/4,8 kW	431 kg
<b>MX 160</b>	160 kg	100 kg	270 l	7,5 kW/12,5 kW	570 kg
<b>MX 200</b>	200 kg	125 kg	310 l	7,5 kW/12,5 kW	615 kg

### Abmessungen

ABMESSUNGEN MM		
A	B	C
668	1.170	1.256
698	1.185	1.256
779	1.295	1.384
885	1.404	1.466
946	1.465	1.466

## Fester Kessel

### M Premium – Spiralknetmaschine mit festem Kessel

Kapazität: 50, 60, 80, 120, 160 und 200 kg

Die M-Premium- Modelle sind für eine intensive Nutzung rund um die Uhr und für sehr zähe Teige ausgelegt.

Alle Eigenschaften wie bei der Modellreihe MX plus einem Premium-Antriebssystem mit einem doppelten Riemenantrieb, womit mehr Kraft auf den Spiralknetter übertragen und Energie gespart wird. Spiralknetmaschinen mit festem Kessel mit zwei Motoren, zwei Geschwindigkeiten mit zwei Laufrichtungen des Kessels, wobei die Laufrichtung des Kessels in der 1. Geschwindigkeit umgekehrt werden kann. Automatische Zeitschaltuhr. Als Standard mit Edelstahlkessel, Edelstahldeckel, Spiralknetter und Mittelstab.



#### Optionen

- Auskratzer, fixiert
  - Infrarottemp. Messsystem
  - Rührbesen für Mürbeteig
  - PTC-Temperaturfühler
  - Kessel mit Ablassstopfen
  - Berührungsbildschirm
  - Edelstahlausführung
  - Stärkere Motoren auf Anfrage
- (M 50 P, 3,0/5,2 kW M 60 P, 3,0/5,2 kW M 80 P, 3,0/5,2 kW  
M 120 P, 3,0/6,25 kW M 160 P, 9,0/15,0 kW M 200 P, 9,0/15,0 kW)



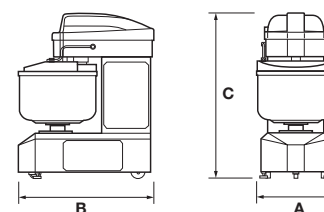
Zuverlässige, hochbelastbare Konstruktion



Ergonomische Konstruktion



Berührungsbildschirm (Optional)



#### Technische Daten

MODELL	TEIG-LEISTUNG	MEHL-LEISTUNG	KESSEL VOLUMEN	LEISTUNG SPIRALMOTOR 1./2. GESCHW.	GEWICHT
<b>M 50 P</b>	50 kg	30 kg	80 l	2,1 kW/3,7 kW	440 kg
<b>M 60 P</b>	60 kg	37 kg	100 l	2,1 kW/3,7 kW	449 kg
<b>M 80 P</b>	80 kg	50 kg	123 l	2,1 kW/3,7 kW	453 kg
<b>M 120 P</b>	120 kg	75 kg	185 l	3,0 kW/5,2 kW	549 kg
<b>M 160 P</b>	160 kg	100 kg	270 l	7,5 kW/12,5 kW	780 kg
<b>M 200 P</b>	200 kg	125 kg	310 l	7,5 kW/12,5 kW	815 kg

#### Abmessungen

ABMESSUNGEN MM		
A	B	C
605	1.067	1.345
660	1.140	1.345
678	1.146	1.345
780	1.300	1.470
885	1.401	1.565
946	1.490	1.565



# Fester Kessel – selbstkippend

## MT Premium – Spiralknetmaschine mit festem Kessel, selbstkippend Kapazität: 80, 120, 160, 200 und 240 kg

Premium-Modelle für intensive Benutzung und sehr zähe Teige. Spiralknetmaschinen mit festem Kessel mit zwei Motoren und einer hydraulischen Hebevorrichtung, um den Teig auf einen 1.500 mm hohen Tisch oder einen 2.000 mm Teigteiler zu kippen.

Spiralknetmaschinen mit festem Kessel und einer hydraulischen Hebevorrichtung sowie zwei Motoren mit zwei Geschwindigkeiten und zwei Laufrichtungen des Kessels, wobei die Laufrichtung des Kessels in der 1. Geschwindigkeiten umgekehrt werden kann. Kessel mit Langsamlauf Funktion, Treibriemen, automatischen Zeitschaltuhren, Edelstahlkessel, Spiralknetter und Mittelstab. Premium-Antriebssystem mit einem doppelten Riemenantrieb, womit mehr Kraft auf den Spiralknetter übertragen und Energie gespart wird.



### Optionen

- Auskratzer
  - Infrarottemp.-Messung
  - PTC-Temperaturfühler
  - Rührbesen für Mürbeteig
  - Kessel mit Ablassstopfen
  - Edelstahlausführung
  - Auch in nach links kippender Ausführung erhältlich
  - Stärkere Motoren auf Anfrage
- (MT 80 PT/PD, 3,0/6,25 kW MT 120 PT/PD, 3,0/6,25 kW**  
**MT 160 PT/PD, 9,0/15,0 kW MT 200 PT/PD, 9,0/15,0 kW**  
**MT 240 PT/PD, 9,0/15,0 kW)**

In rechts oder links kippender Ausführung erhältlich

Hohes Modell, rechts kippender Ausführung



Zuverlässige Konstruktion



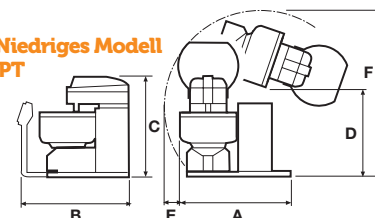
Sicherheitsdeckel für den Kessel



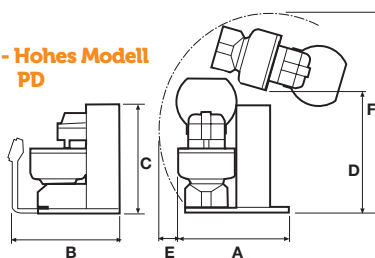
Einfach zu bedienen



1 - Niedriges Modell PT



2 - Hohes Modell PD



### Technische Daten

MODELL	TEIG-LEISTUNG	MEHL-LEISTUNG	KESSEL-VOLUMEN	LEISTUNG SPIRALMOTOR 1./2. GESCHW.	LEISTUNG DES KESSELS	GEWICHT
1 MT 80 PT	80 kg	50 kg	154 l	3,0 kW/5,2 kW	0,55 kW	963 kg
2 MT 80 PD	80 kg	50 kg	154 l	3,0 kW/5,2 kW	0,55 kW	1.347 kg
1 MT 120 PT	120 kg	75 kg	185 l	3,0 kW/5,2 kW	0,55 kW	1.004 kg
2 MT 120 PD	120 kg	75 kg	185 l	3,0 kW/5,2 kW	0,55 kW	1.388 kg
1 MT 160 PT	160 kg	100 kg	270 l	7,5 kW/12,5 kW	0,75 kW	1.395 kg
2 MT 160 PD	160 kg	100 kg	270 l	7,5 kW/12,5 kW	0,75 kW	1.820 kg
1 MT 200 PT	200 kg	125 kg	310 l	7,5 kW/12,5 kW	0,75 kW	1.485 kg
2 MT 200 PD	200 kg	125 kg	310 l	7,5 kW/12,5 kW	0,75 kW	1.900 kg
1 MT 240 PT	240 kg	125 kg	386 l	7,5 kW/12,5 kW	1,10 kW	1.535 kg
2 MT 240 PD	240 kg	125 kg	386 l	7,5 kW/12,5 kW	1,10 kW	1.950 kg

### Abmessungen

ABMESSUNGEN MM						
A	B	C	D	E	F	
1.650	1.650	1.525	1.540	280	2.530	
1.650	1.650	1.750	2.025	280	3.015	
1.685	1.650	1.525	1.510	280	2.530	
1.685	1.650	1.750	2.015	280	3.035	
1.770	1.795	1.670	1.480	215	2.660	
1.770	1.795	1.750	2.000	215	3.180	
1.800	1.795	1.670	1.450	215	2.695	
1.800	1.795	1.750	1.970	215	3.215	
1.800	1.795	1.670	1.450	215	2.740	
1.800	1.795	1.750	1.940	215	3.260	

# Ausfahrbarer Kessel

Patentiertes Verriegelungs- und Rotationssystem

## MR Professional - Spiralknetmaschinen mit ausfahrbarem Kessel Kapazität: 80, 120, 160, 200 und 240 kg

Hochleistungs-Spiralknetmaschinen mit ausfahrbarem Kessel Patentiertes Verriegelungs- und Rotationssystem mit konischer Kupplung Geeignet für mittlere und größere Bäckereien.

Das patentierte Verriegelungs- und Rotationssystem verbindet Maschine und Kesselwagen mit einer konischen Kupplung. Der Kesselwagen wird mithilfe einer konischen Welle verriegelt, die beim Auffahren den Kessel zentriert und in Arbeitsposition bringt. Der hydraulisch gesteuerte Konus kuppelt unter dem Kessel ein, hält während des Betriebs einen konstanten Druck aufrecht und schließt die Möglichkeit von Schlupf oder Verschleiß aus. Die konische Welle sorgt für die Rotationsbewegung des Kessels und garantiert eine konstante Kesseldrehzahl, wodurch die Teigqualität und die Maschinenleistung verbessert wird. Das Rotationssystem ist geräuschlos und hat kein mechanisches Spiel. Oszillierende Bewegungen des Oberteils werden vermieden, wenn ein voll beladener Kessel gemischt wird, was insbesondere bei trockenen Teigen der Fall ist. Diese Funktion sorgt für einen gleichbleibenden Abstand des Spiralknetters vom Kesselboden, um die Qualität der Teigmischung und des Teigausrollens zu verbessern.



### Optionen

- Zusatzkessel, MRC
- Auskratzer, fixiert
- Infrarottemperaturmessung
- PTC-Temperaturfühler
- Rührbesen für Mürbeteig
- Schnellwechselsyst. für Werkzeuge
- Spiralknetter für Schnellwechselsystem
- Rührbesen für Schnellwechselsystem
- Kessel mit Ablassstopfen
- Berührungsbildschirm
- Vario-Antriebssystem
- Herausnehmbare Auskratzer
- Edelstahlausführung
- Stärkere Motoren auf Anfrage
- **MR 80 P**, 4,0/7,6 kW
- **MR 120 P**, 4,0/7,6 kW
- **MR 160 P**, 9,0/15,0 kW
- **MR 200 P**, 9,0/15,0 kW
- **MR 240 P**, 11,0/18,0 kW

Ausfahrbarer Kessel auf Kesselwagen



Patentiertes Verriegelungs- und Rotationssystem

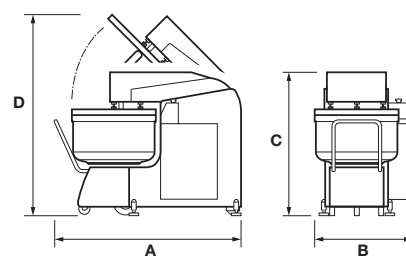
Patentiertes Verriegelungs- und Rotationssystem

Sich sanft bewegender Kesseldeckel



Optionaler Berührungsbildschirm

Zuverlässiges Mischer-Antriebssystem



### Technische Daten

MODELL	TEIG-LEISTUNG	MEHL-LEISTUNG	KESSEL-VOLUMEN	LEISTUNG SPIRALMOTORLEISTUNG 1./2. GESCHW.	LEISTUNG DES KESSELGEWICHT
<b>MR 80 P</b>	80 kg	50 kg	154 l	3,0 kW/6,25 kW	1,1 kW 1.100 kg
<b>MR 120 P</b>	120 kg	75 kg	181 l	3,0 kW/6,25 kW	1,1 kW 1.150 kg
<b>MR 160 P</b>	160 kg	100 kg	270 l	7,5 kW/12,5 kW	1,1 kW 1.250 kg
<b>MR 200 P</b>	200 kg	125 kg	310 l	7,5 kW/12,5 kW	1,1 kW 1.390 kg
<b>MR 240 P</b>	240 kg	150 kg	380 l	9,0 kW/15,0 kW	1,1 kW 1.500 kg

### Abmessungen

ABMESSUNGEN MM			
B	C	D	
1.775	904	1.470	1.920
1.815	939	1.470	1.920
2.001	1.027	1.500	2.051
2.031	1.060	1.500	2.058
2.056	1.105	1.500	2.136

# Ausfahrbarer Kessel

Patentiertes Verriegelungs- und Rotationssystem

## MR Professional - Spiralknetmaschinen mit ausfahrbarem Kessel Kapazität: 300, 350, 400 und 500 kg

Professionelle Spiralknetmaschinen mit großer Kapazität und ausfahrbarem Kessel sowie einem patentierten Verriegelungs- und Rotationssystem mit konischer Kupplung. Geeignet für größere Bäckereien und industrielle Nutzung.

Das neue Verriegelungs- und Rotationssystem mit konischer Kupplung ist dem traditionellen System technisch überlegen, da Maschine und Kesselwagen mit einer konischen Kupplung verbunden werden. Der Kesselwagen wird mithilfe einer konischen Welle verriegelt, die beim Auffahren den Kessel zentriert und in Arbeitsposition bringt. Der hydraulisch gesteuerte Konus kuppelt unter dem Kessel ein, hält während des Betriebs einen konstanten Druck aufrecht und schließt die Möglichkeit von Schlupf oder Verschleiß aus. Die konischen Welle sorgt für die Rotationsbewegung des Kessels und garantiert eine konstante Kesseldrehzahl, wodurch die Teigqualität und die Maschinenleistung verbessert wird. Das Rotationssystem ist geräuschlos und hat kein mechanisches Spiel. Oszillierende Bewegungen des Oberteils werden vermieden, wenn ein voll beladener Kessel gemischt wird, was insbesondere bei trockenen Teigen der Fall ist. Diese Funktion sorgt für einen gleichbleibenden Abstand des Spiralknetters vom Kesselboden, um die Qualität der Teigmischung und des Teigausrollens zu verbessern.



### Optionen

- Zusatzkessel, MRC
- Auskratzer, fixiert
- Infrarottemperaturmessung
- PTC-Temperaturfühler
- Rührbesen für Mürbeteig
- Kessel mit Ablassstopfen
- Berührungsbildschirm
- Herausnehmbare Auskratzer
- Edelstahlausführung
- Stärkere Motoren auf Anfrage



Ausfahrbarer Kessel auf Kesselwagen

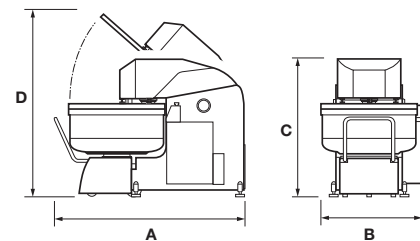


Patentiertes Verriegelungs- und Rotationssystem

Berührungsbildschirm - Option



Zuverlässiges Mischer-Antriebssystem



Patentiertes Verriegelungs- und Rotationssystem

### Technische Daten

MODELL	TEIG-LEISTUNG	MEHL-LEISTUNG	KESSEL-VOLUMEN	LEISTUNG SPIRALMOTORLEISTUNG DES KESSELGESWICHT	1/2. GESCHW.	A
<b>MR 300 P</b>	300 kg	185 kg	450 l	11,0 kW/18,0 kW	1,5 kW	1.800 kg
<b>MR 350 P</b>	350 kg	225 kg	500 l	15,0 kW/22,0 kW	2,2 kW	2.210 kg
<b>MR 400 P</b>	400 kg	250 kg	600 l	15,0 kW/22,0 kW	2,2 kW	2.300 kg
<b>MR 500 P</b>	500 kg	300 kg	700 l	22,0 kW/30,0 kW	2,2 kW	2.400 kg

### Abmessungen

ABMESSUNGEN MM			
B	C	D	
2.111	1.130	1.509	2.287
2.411	1.256	1.774	2.287
2.461	1.306	1.774	2.354
2.561	1.356	1.774	2.421

# Ausfahrbarer Kessel

Patentiertes Verriegelungs- und Rotationssystem

## MW - Ausfahrbarer Kessel und Doppelkneteter

Kapazität: 160, 240 und 400 kg

Die Modellreihe MW ist eine Auswahl von Teigmischern mit ausfahrbarem Kessel und Doppelkneteter sowie dem patentierten Verriegelungs- und Rotationssystem mit konischer Kupplung. Ölfreies Werkzeuggetriebe

Im Vergleich zu anderen Teigmischsystemen bieten diese Maschinen wesentliche Vorteile in Bezug auf die Teigqualität. Auf ein schnelles, homogenes Mischen aller Zutaten folgt ein intensives (teigfreundliches) Kneten. Höhere stündliche Produktionsraten aufgrund eines kurzen Knetzyklus, der für alle Teigarten (Brot/Gepäck/Pâtisserie) geeignet ist.

- Weizenmehl
- Roggenmehl
- Vollkornmehl
- Empfindlicher Teig oder Teige mit Früchten
- Cracker oder Hefeteig mit einem hohen Anteil an Fett und Zucker
- Es ist auch möglich, fette Cremes und andere Füllungen wie Schokolade-, Nougat- und Trüffelüllungen zu mischen.

### Optionen

- Geschwindigkeitssteuersystem für Werkzeuge und Kessel (VDS-Vario-Antriebssystem)
- Berührungsbildschirm



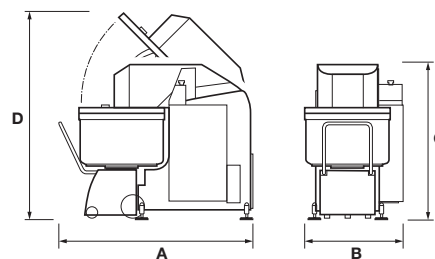
Patentiertes Kesselrotations- und Verriegelungssystem



Doppelwerkzeugsystem



Berührungsbildschirm (optional)



### Technische Daten

MODELL	TEIG-LEISTUNG	MEHL-LEISTUNG	KESSEL-VOLUMEN	LEISTUNG SPIRALMOTOR 1/2. GESCHW.	LEISTUNG DES KESSELS	GEWICHT A	ABMESSUNGEN MM			
							B	C	D	
<b>MW 160</b>	160 kg	100 kg	270 l	9,0 kW/18,0 kW	2,2 kW	1.900 kg	2.001	1.027	1.500	2.051
<b>MW 240</b>	240 kg	150 kg	380 l	13,0 kW/22,0 kW	2,2 kW	2.150 kg	2.083	1.102	1.652	2.244
<b>MW 400</b>	400 kg	250 kg	600 l	26,0 kW/37,0 kW	2,2 kW	3.050 kg	2.461	1.306	1.800	2.360

### Abmessungen

ABMESSUNGEN MM		
B	C	D
2.001	1.027	1.500
2.083	1.102	1.652
2.461	1.306	1.800

# Bodenentleerung

## MD - Spiralknetmaschinen mit Bodenentleerung

Kapazität: 160, 240, 350, 400 und 500 kg

Teigmischer mit Bodenentleerung geeignet für größere Bäckereien und industrielle Nutzung. Der Teig wird auf ein Förderband oder in einen fahrbaren Kessel entleert. Mischsystem mit Spiralknetter Modellreihe MD.

Dieses kompakte System verfügt über zwei oder mehr Modellreihen von Mixern, die den Teig direkt den Produktionsstraßen zuführen, während es mit einer optionale Erweiterung möglich ist, den Teig ruhen zu lassen.

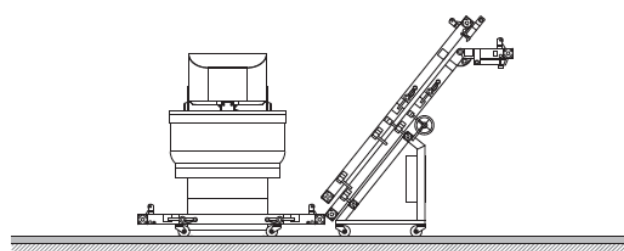
Die Maschine wurde mit besonderem Augenmerk auf verschiedenen Hygiene- und Funktionsaspekten entworfen. Insbesondere hatte die Reinigung der Verschlussklappe des Kessels Priorität. Das Kesselgetriebe garantiert eine konstante Drehzahl zur Verbesserung der Teigqualität. Dieses Getriebe wurde auch so konzipiert, dass es länger haltbar ist und weniger Wartung erfordert als das klassische Getriebe mit Kupplungsrad, das ansonsten in diesem Bereich verwendet wird.



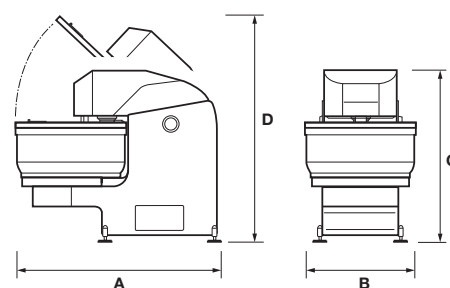
### Optionen

- Geschwindigkeitssteuersystem für Werkzeuge und Kessel (VDS-Vario-Antriebssystem)

Bodenentleerung



Beispiel für die Konfiguration - MD-Mischer mit darunterliegendem Transportband



### Technische Daten

MODELL	TEIG-LEISTUNG	MEHL-LEISTUNG	KESSEL-VOLUMEN	LEISTUNG SPIRALMOTORLEISTUNG DES KESSELS	LEISTUNG 1/2. GESCHW.	GEWICHT A	ABMESSUNGEN MM			
							B	C	D	
<b>MD 160</b>	160 kg	100 kg	270 l	9,0 kW/15,0 kW	1,1 kW	1.250 kg	1.810	925	1.770	2.260
<b>MD 240</b>	240 kg	150 kg	380 l	9,0 kW/15,0 kW	1,1 kW	1.700 kg	1.885	1.070	1.770	2.315
<b>MD 350</b>	350 kg	225 kg	500 l	11,0 kW/18,0 kW	2,2 kW	2.410 kg	2.240	1.100	1.920	2.510
<b>MD 400</b>	400 kg	250 kg	600 l	13,0 kW/23,0 kW	2,2 kW	2.500 kg	2.300	1.200	1.920	2.545
<b>MD 500</b>	500 kg	300 kg	700 l	18,5 kW/26,0 kW	2,2 kW	2.696 kg	2.340	1.300	1.920	2.580

### Abmessungen

ABMESSUNGEN MM		
B	C	D
1.810	925	1.770
1.885	1.070	1.770
2.240	1.100	1.920
2.300	1.200	1.920
2.340	1.300	1.920

# Bodenentleerung

## MD-W - Mischer mit Bodenentleerung und Doppelkneiter

Kapazität: 160, 240 und 400 kg

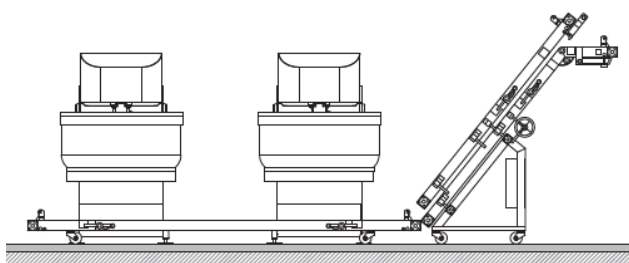
Teigmischer mit Bodenentleerung geeignet für größere Bäckereien und industrielle Nutzung. Der Teig wird auf ein Förderband oder in einen fahrbaren Kessel entleert. Mischsystem mit Doppelwerkzeug (MDW-Line).

Dieses kompakte System verfügt über zwei oder mehr Modellreihen von Mixern, die den Teig direkt den Produktionsstraßen zuführen, während es mit einer optionalen Erweiterung möglich ist, den Teig ruhen zu lassen.

Die Maschine wurde mit besonderem Augenmerk auf verschiedenen Hygiene- und Funktionsaspekten entworfen. Insbesondere hatte die Reinigung der Verschlussklappe des Kessels Priorität. Das Kesselgetriebe garantiert eine konstante Drehzahl zur Verbesserung der Teigqualität. Dieses Getriebe wurde auch so konzipiert, dass es länger haltbar ist und weniger Wartung erfordert als das klassische Getriebe mit Kupplungsrad, das ansonsten in diesem Bereich verwendet wird.

### Optionen

- Geschwindigkeitssteuersystem für Werkzeuge und Kessel (VDS-Vario-Antriebssystem)

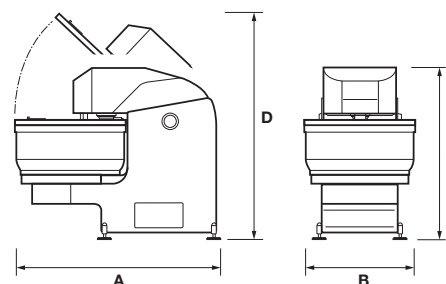


Beispiel für die Konfiguration - MD-Mischer mit darunterliegendem Transportband

Bodenentleerung



Doppelkneiter



### Technische Daten

MODELL	TEIG-LEISTUNG	MEHL-LEISTUNG	KESSEL-VOLUMEN	LEISTUNG SPIRALMOTOR 1./2. GESCHW.	LEISTUNG DES KESSELS GEWICHT A
<b>MD-W 160</b>	160 kg	100 kg	270 l	9,0 kW/15,0 kW	2,2 kW 1.250 kg
<b>MD-W 240</b>	240 kg	150 kg	380 l	9,0 kW/15,0 kW	2,2 kW 1.700 kg
<b>MD-W 400</b>	400 kg	250 kg	600 l	13,0 kW/23,0 kW	2,2 kW 2.500 kg

### Abmessungen

ABMESSUNGEN MM			
B	C	D	
1.810	925	1.770	2.260
1.885	1.070	1.770	2.315
2.300	1.200	1.920	2.545



Wir haben die Ausrüstung und das Fachwissen,  
das Sie für Ihre Bäckerei benötigen.



Sveba-Dahlen entwickelt, erzeugt und vermarktet Brotstrecken, Stikken-, Sektions- und Tunnelöfen, Gärchränke und Fermentierungsstrecken. Wir beliefern Bäckereien, Läden und Supermärkte, Industriebäckereien, Restaurants und Catering-Betriebe aller Größenordnungen auf der ganzen Welt.

**Besuchen Sie unsere Website!**



*The baker's best friend*

**[www.sveba-dahlen.com](http://www.sveba-dahlen.com)**

Sveba-Dahlen AB, 518 32 Fristad, Sweden  
Tel: +46 33 15 15 00, Fax: +46 33 15 15 99, mail@sveba-dahlen.se