



Spiralknetmaschinen

Spiralknetmaschinen FX 20-30-40-60

Spiralknetmaschinen FXID 20-40-60

Spiralknetmaschinen RBID 30-40

Eine Hilfe bei Ihrer Arbeit

Wir stellen Ihnen innovative Geräte zur Verfügung, die Ihnen in jeder Phase Ihrer Arbeit helfen.



MÜHELOSES ARBEITEN

Unsere Geräte erleichtern Ihnen die Arbeit. Sie sparen Zeit und Mühe und schützen Ihre Gesundheit vor Berufskrankheiten wie Schultergelenks- und Karpaltunnelentzündungen.

PLATZ FÜR FANTASIE

Unsere Hilfsgeräte sind die besten Förderer der Kunst des Pizzabackens. Überlassen Sie die Arbeit den Geräten und widmen Sie Ihre Zeit und Aufmerksamkeit ganz Ihrer Kreativität.

SCHNELLERE ZUBEREITUNG

Unsere effizienten und zuverlässigen Produkte beschleunigen Ihre Arbeit. So sparen Sie Zeit und Geld.

GROSSE MENGEN

Unsere Geräte verarbeiten große Teigmengen, sodass Sie Ihre Arbeit optimal organisieren können.

UNIFORME UND EINWANDFREIE ERGEBNISSE

Sie können sich perfekter Ergebnisse wie einer präzisen Portionierung und gleich großer und dicker Pizzaböden sicher sein.

HOHE QUALITÄT

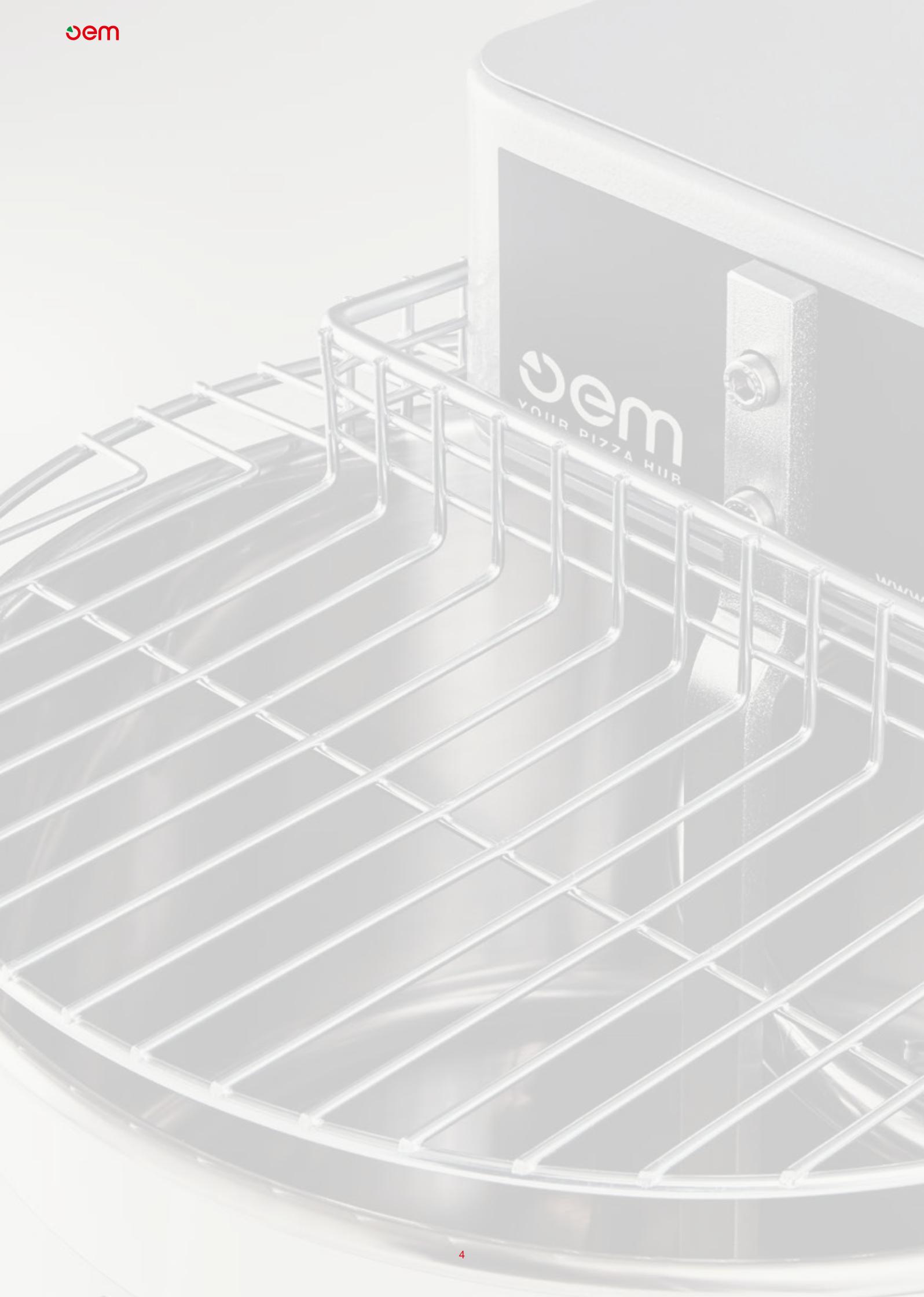
Mit unseren Produkten erreichen Sie die höchste Qualität, welche Mehlsorten, Rezepte und Zubereitungsarten Sie auch verwenden mögen.

EINFACHHEIT UND SICHERHEIT

Wenige einfache Handgriffe genügen, um die Geräte zu bedienen und zu reinigen. Sie können unbesorgt arbeiten, da unsere Geräte mit den zu Ihrem Schutz notwendigen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet sind.

Nutzen Sie unsere Erfahrung zu Ihrem Vorteil

Wir kennen Ihre Arbeit gut und können für die Qualität Ihrer Pizzen mit Ihnen zusammenarbeiten. Sagen Sie uns, welche Art von Pizza Sie zubereiten möchten und wir sagen Ihnen, wie Sie unsere Geräte am besten einsetzen können. **Schreiben Sie uns, rufen Sie uns an oder kommen zu uns in unsere Labors, um sich beraten zu lassen. Wir werden für Sie die beste Lösung finden.**

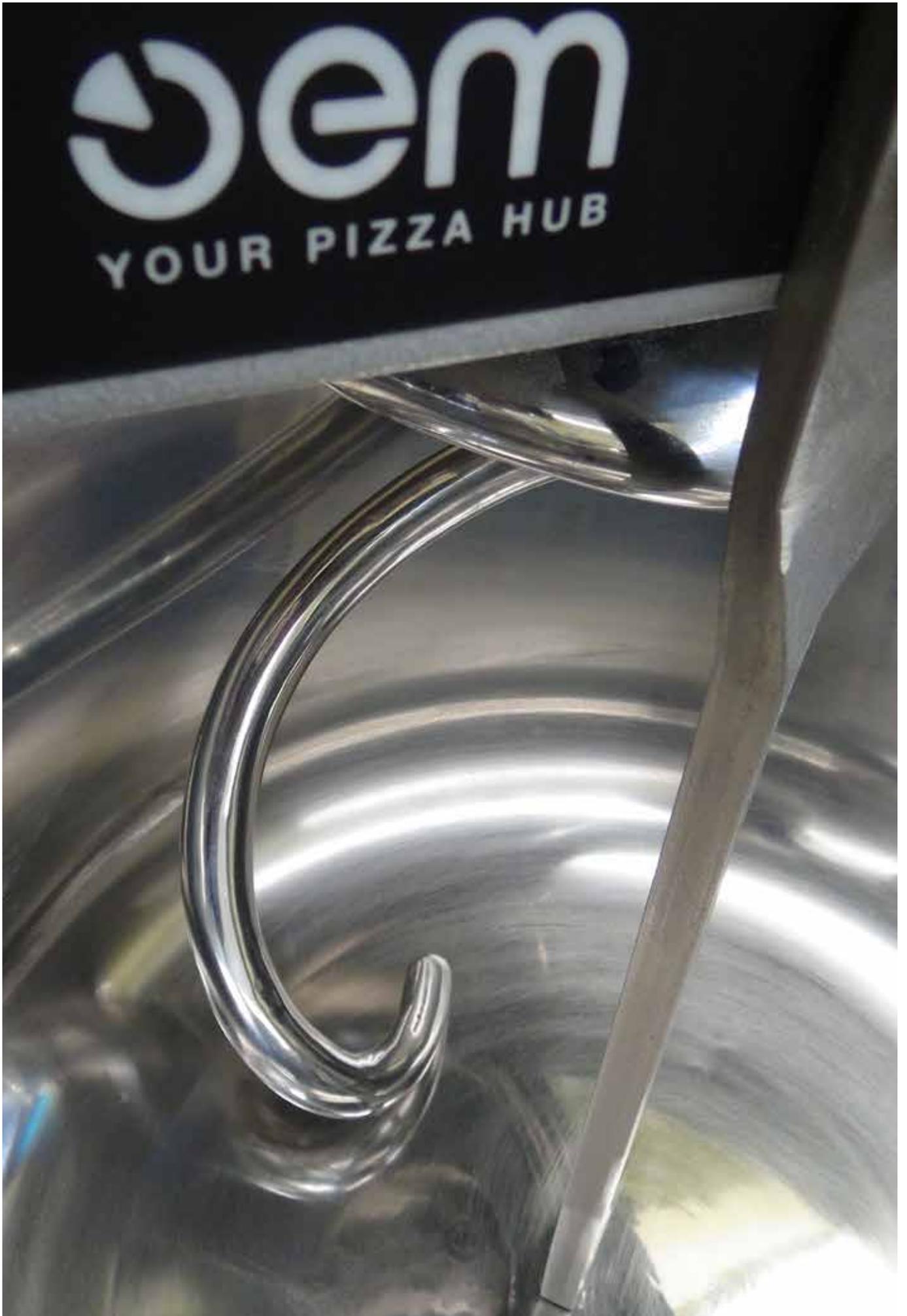




Die Spiralknetmaschinen

für traditionelle Teige
FX-RB Serie

oder für HYDRATISIERTE TEIGE
FXID-RBID Serie



Spiralknetmaschine FX-RB Serie

Energische und robuste Hilfe beim Arbeitsablauf

18 MODELLE MIT EINER LEISTUNG VON 20 BIS 60 KG

Diese Kneten mit einem modernen Design sind sehr kraftvoll und leistungsfähig, somit ein sicherer und zuverlässiger Partner für Ihre Arbeit. Sie vereinen Eleganz und Funktionalität unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften.

FX
mit fixen Kopf: 20, 30,40, 60 kg

RB
mit kippbaren Kopf:
30, 40 kg



Warum sollte man die Serie FX, RB wählen?

SIE ERLEICHTERN IHRE ARBEIT

Sie können mühelos große Mengen Teig vorbereiten.

KONSTANTE TEMPERATUR

Die Maschine überhitzt sich nicht und der Teig hat die richtige Temperatur für das Aufgehen und die Reifung.

IDEALE SAUERSTOFFANREICHERUNG

Sie erhalten einen perfekt vermischten Teig, mit den von Ihnen gewünschten Mehltyp bzw. Dosierungen.

ELASTISCHE KONSISTENZ DER TEIGMASSE

Sie erhalten einen glatten und homogenen Teig ausgehend von jedem Ihrer Rezepte und Gewohnheit.

BEDIENUNGSFREUNDLICHER MIT DEM KIPPBAREN KOPF

Mit dem kippbaren Kopf kann der Teig besser handgehabt werden. Indem Sie den Kopf anheben, können Sie den Teig schnell und einfach handhaben und entfernen.

AUSFÜHRUNGEN FÜR HYDRATISIERTE TEIGE

Die Modelle FX 20, FX-RB 40 und FX 60 sind auch in der Sonderausführung für hydratisierten Teig (-ID-) erhältlich, jene schneller und leistungsfähiger sind.

KURZE ZEITEN

Sie erhalten den Teig den Sie wollen in 15-20 Minuten.

Technische Eigenschaften



Modell RB-ID/402/T

- **FÜR ALLE MODELLE:**
- Struktur aus lackiertem Stahl .
- Edelstahlkessel.
- Zeituhr bis 30 Minuten einstellbar.
- Dispositivi di sicurezza attiva e passiva (micro interruttore di serie).
- Aktive und passive Sicherheitsvorrichtungen (serienmässiger Mikroschalter).
- Hermetisch geschlossenes Chassis für bessere Hygiene.
- 1 oder 2 Geschwindigkeiten.
- Pneumatischer Teleskoparm für die Kippkopfversion (30 und 40 Kg).
- Ausführung mit kippbarem Kopf für 30 Kg und 40 Kg Modell.
- Mit Teigbrechstange (außer dem standard 20 Kg Modell).
- Anschluss 400 Volt/3 Leiter (ausser dem standard 20 Kg Modell, das auch als 2 Leiter Version erhältlich ist).
- Rollen (vordere mit Bremse) als Option.
- Ausführungen mit 2 Geschwindigkeiten um einen weicheren Teig in kürzerer Zeit zu erhalten.
- Ein weiteres Detail, das nicht zu unterschätzen ist, ist die Form des Schutzgitters, das Ihnen ermöglicht, die Zutaten bei laufender Maschine nacheinander einzufügen und den Teig immer unter Kontrolle zu halten.
- **SONDERMODELLE für HYDRATIERTE TEIGE:**
- Mehr Leistung und Geschwindigkeit.
- Teigbrechstange mit Sonderprofil.
- Verstärkte Mechanik.
- Optimierter Biegeradius des Kessels um den Teig schneller zu kneten

FX-RB für traditionelle Teige - **FXID-RBID** für HYDRATIERTE Teige

Modelle

EINE IDEE ZUR HERSTELLELEISTUNG

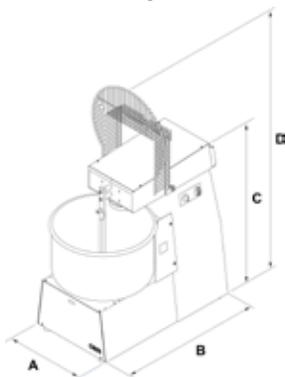
Die Tabelle gibt die Anzahl der Portionen an, die in Abhängigkeit von dem Gewicht der herzustellenden Pizzen und dem verwendeten Knetermodeil erhalten werden können.

Modell	ø 30 cm 200 gr	ø 35 cm 250 gr	ø 45 cm 650 gr	□ 60x40 cm 1200 gr
20 kg	100	80	30	16
30 kg	150	120	46	25
40 kg	200	160	61	33
60 kg	300	240	92	50

Die angegebenen Werte sind Durchschnitts- bzw. und Richtwerte / Ø Durchmesser / □ Blech



Äussere Abmessungen



Modell	A	B	C*	D*
FX/201/M - FX/201/T - FX/202/M FX/202/T - FXID/202/T	42,7	74	73,4	111,9
FX/301/T - FX/302/T	42,7	74	73,4	111,9
RB/301/T - RB/302/T	47,8	80,9	80,7	119
FX/401/T - FX/402/T - FXID/402/T	47,8	80,9	77,8	119
RB/401/T - RB/402/T - RBID/402/T	47,8	80,9	80,7	119
FX/601/T - FX/602/T - FXID/602/T	58,5	99	100,5	149

*Die angegebene Höhe (C-D) bezieht sich auf die Stützen, mit Rollen erhöht sich das Maß um 6,5 cm.

FX-RB Serie - Für traditionelle Teige
FXID-RBID Serie - Für HYDRATIERTE Teige

FX 20 kg

Mindest bzw. Maximale Menge TEIG pro Zyklus: 2 ÷ 20 kg

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCHW. No.	U.p.M. Kessel/Spirale	Kessel Durchm.	ÄUSSERE ABMESSUNGEN	NETTO GEWICHT/ BRUTTO GEWICHT	HYDRATIERUNG Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - L	no	U.p.M. - r.p.m.	Ø cm	cm L x P x H	kg	%
FX/201/M	0,75 230 1 50	20 - 26	1	11,4 / 85,7	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60
FX/201/T	0,75 400 3N 50	20 - 26	1	11,4 / 85,7	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60
FX/202/M	0,45 - 0,56 230 1 50	20 - 26	2	1a - 10,3 / 77,1 2a - 16 / 120	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60
FX/202/T	0,45 - 0,56 400 3N 50	20 - 26	2	1a - 10,3 / 77,1 2a - 16 / 120	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60

FX 30 kg

Mindest bzw. Maximale Menge TEIG pro Zyklus: 3 ÷ 30 kg

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCHW. No.	U.p.M. Kessel/Spirale	Kessel Durchm.	ÄUSSERE ABMESSUNGEN	NETTO GEWICHT/ BRUTTO GEWICHT	HYDRATIERUNG Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - L	no	U.p.M. - r.p.m.	Ø cm	cm L x P x H	kg	%
FX/301/T	1,1 400 3N 50	30 - 37	1	11,4 / 85,7	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60
FX/302/T	0,75 - 1,1 400 3N 50	30 - 37	2	1a - 10,3 / 77,1 2a - 16 / 120	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60

RB 30 kg

Mindest bzw. Maximale Menge TEIG pro Zyklus: 3 ÷ 30 kg

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCHW. No.	U.p.M. Kessel/Spirale	Kessel Durchm.	ÄUSSERE ABMESSUNGEN	NETTO GEWICHT/ BRUTTO GEWICHT	HYDRATIERUNG Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - L	no	U.p.M. - r.p.m.	Ø cm	cm L x P x H	kg	%
RB/301/T	1,1 400 3N 50	30 - 37	1	11,8 / 85,7	42,7	47,8 x 80,9 x 80,7	135 / 145	50 - 60
RB/302/T	0,75 - 1,1 400 3N 50	30 - 37	2	1a - 10,3 / 77,1 2a - 16 / 120	42,7	47,8 x 80,9 x 80,7	135 / 145	50 - 60

FX 40 kg

Mindest bzw. Maximale Menge TEIG pro Zyklus: 4 ÷ 40 kg

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCHW. No.	U.p.M. Kessel/Spirale	Kessel Durchm.	ÄUSSERE ABMESSUNGEN	NETTO GEWICHT/ BRUTTO GEWICHT	HYDRATIERUNG Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - L	no	U.p.M. - r.p.m.	Ø cm	cm L x P x H	kg	%
FX/401/T	1,1 400 3N 50	40 - 47	1	11,8 / 85,7	47,8	47,8 x 80,9 x 77,8	135 / 145	50 - 60
FX/402/T	0,75 - 1,1 400 3N 50	40 - 47	2	1a - 10,6 / 77,1 2a - 16,5 / 120	47,8	47,8 x 80,9 x 77,8	135 / 145	50 - 60

RB 40

Mindest bzw. Maximale Menge TEIG pro Zyklus: 4 ÷ 40 kg

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCHW. No.	U.p.M. Kessel/Spirale	Kessel Durchm.	ÄUSSERE ABMESSUNGEN	NETTO GEWICHT/ BRUTTO GEWICHT	HYDRATIERUNG Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - L	no	U.p.M. - r.p.m.	Ø cm	cm L x P x H	kg	%
RB/401/T	1,1 400 3N 50	40 - 47	1	11,8 / 85,7	47,8	47,8 x 80,9 x 80,7	135 / 145	50 - 60
RB/402/T	0,75 - 1,1 400 3N 50	40 - 47	2	1a - 10,6 / 77,1 2a - 16,5 / 120	47,8	47,8 x 80,9 x 80,7	135 / 145	50 - 60

FX 60

Mindest bzw. Maximale Menge TEIG pro Zyklus: 6 ÷ 60 kg

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCHW. No.	U.p.M. Kessel/Spirale	Kessel Durchm.	ÄUSSERE ABMESSUNGEN	NETTO GEWICHT/ BRUTTO GEWICHT	HYDRATIERUNG Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - L	no	U.p.M. - r.p.m.	Ø cm	cm L x P x H	kg	%
FX/601/T	2,2 400 3N 50	60 - 83	1	10,5 / 70	58,5	58,5 x 99 x 100,5	202 / 218	50 - 60
FX/602/T	1,87 - 2,6 400 3N 50	60 - 83	2	1a - 9 / 60 2a - 14 / 93,3	58,5	58,5 x 99 x 100,5	202 / 218	50 - 60

Opzional ARTIKELNR.

OMAC210R0 (60 kg)

Satz 4 Rollen (2 mit Bremse)

OMAC215R0

Satz 4 Rollen (2 mit Bremse)



FXID 20 kg

Mindest bzw. Maximale Menge HYDRATIERTER TEIG pro Zyklus: 2 ÷ 20 kg
 Mindest bzw. Maximale Menge TRADITIONELLER TEIG pro Zyklus: 2 ÷ 15 kg

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCHW. No.	U.p.M. Kessel/Spirale	Kessel Durchm.	ÄUSSERE ABMESSUNGEN	NETTO GEWICHT/ BRUTTO GEWICHT	HYDRATIERUNG Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - L	no	U.p.M. - r.p.m.	Ø cm	cm L x P x H	kg	%
FXID/202/T	0,75 - 1,1 400 3N 50	20 - 26	2	1a - 10,3 / 128,6 2a - 16 / 200	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	60 - 85 (ID) 50 - 60

FXID 40 kg

Mindest bzw. Maximale Menge HYDRATIERTER TEIG pro Zyklus: 4 ÷ 40 kg
 Mindest bzw. Maximale Menge TRADITIONELLER TEIG pro Zyklus: 4 ÷ 30 kg

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCHW. No.	U.p.M. Kessel/Spirale	Kessel Durchm.	ÄUSSERE ABMESSUNGEN	NETTO GEWICHT/ BRUTTO GEWICHT	HYDRATIERUNG Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - L	no	U.p.M. - r.p.m.	Ø cm	cm L x P x H	kg	%
FXID/402/T	0,75 - 1,3 400 3N 50	40 - 47	2	1a - 8,2 / 100 2a - 16,5 / 200	47,8	47,8 x 80,9 x 77,8	135 / 145	60 - 85 (ID) 50 - 60

RBID 40 kg

Mindest bzw. Maximale Menge HYDRATIERTER TEIG pro Zyklus: 4 ÷ 40 kg
 Mindest bzw. Maximale Menge TRADITIONELLER TEIG pro Zyklus: 4 ÷ 30 kg

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCHW. No.	U.p.M. Kessel/Spirale	Kessel Durchm.	ÄUSSERE ABMESSUNGEN	NETTO GEWICHT/ BRUTTO GEWICHT	HYDRATIERUNG Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - L	no	U.p.M. - r.p.m.	Ø cm	cm L x P x H	kg	%
RBID/402/T	0,75 - 1,3 400 3N 50	40 - 47	2	1a - 8,2 / 100 2a - 16,5 / 200	47,8	47,8 x 80,9 x 80,7	135 / 145	60 - 85 (ID) 50 - 60

FXID 60 kg

Mindest bzw. Maximale Menge HYDRATIERTER TEIG pro Zyklus: 6 ÷ 60 kg
 Mindest bzw. Maximale Menge TRADITIONELLER TEIG pro Zyklus: 6 ÷ 40 kg

	kW/Std - Max	KESSEL- INHALT	GESCHW. No.	U.p.M. Kessel/Spirale	Kessel Durchm.	ÄUSSERE ABMESSUNGEN	NETTO GEWICHT/ BRUTTO GEWICHT	HYDRATIERUNG Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - L	no	U.p.M. - r.p.m.	Ø cm	cm L x P x H	kg	%
FXID/602/T	2,1 - 3 400 3N 50	60 - 83	2	1a - 9 / 112,5 2a - 14 / 175	58,5	58,5 x 99 x 100,5	202 / 218	60 - 85 (ID) 50 - 60

Opzional	ARTIKELNR.		
	OMAC210R0 (60 kg)	Satz 4 Rollen (2 mit Bremse)	
	OMAC215R0	Satz 4 Rollen (2 mit Bremse)	



Das richtige Modell für Ihre Bedürfnisse

OEM stellt Ihnen viele verschiedene Modelle zur Verfügung. Im Einklang mit Ihren Wünschen und Arbeitsgewohnheiten können wir Ihnen helfen, das für Sie richtige Modell zu wählen.

Spiralknetmaschinen

Wie funktioniert der Teigkneteter? Ein Teig in 5 Schritten.

1

Geben Sie die Hälfte des Mehls in den Kessel.

2

Fügen Sie die Hefe hinzu, die Sie zuvor in wenig Wasser (5%) bei einer Temperatur von zirka 38 °C aufgelöst haben.

3

Geben Sie das restliche 95% Wasser bei einer Temperatur von 10-15 °C hinzu, falls die Raumtemperatur ungefähr 20 °C ist (bei einer höheren Raumtemperatur reduzieren Sie die Wassertemperatur um 3-4 °C).

4

Nach einer Knetzeit von 3-4 Minuten fügen Sie das Salz, die übrige Hälfte Mehl und das Olivenöl hinzu.

5

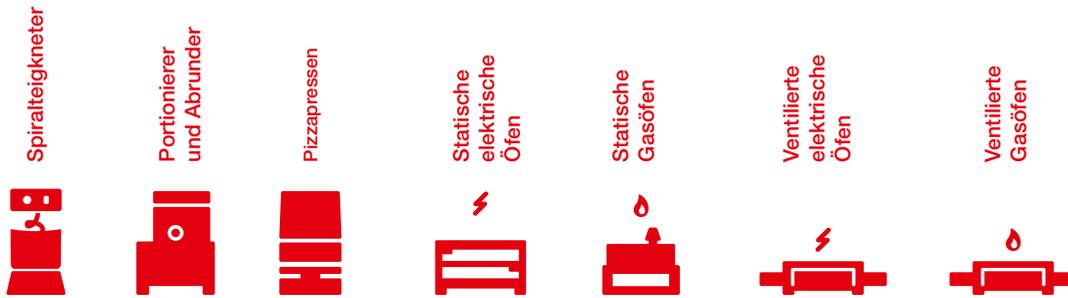
Nehmen Sie den Teig aus dem Kessel heraus, legen Sie ihn auf eine Arbeitsfläche und bedecken Sie ihn mit einem feuchten Tuch. Die Temperatur des Teigs darf 24 °C nicht überschreiten.

HINWEIS

Dies ist nur ein Beispiel. Unsere Knetmaschinen eignen sich für zahlreiche Zwecke und verschiedene Knetvorgänge, je nach Ihren Gewohnheiten, der verwendeten Mehlsorte und Ihren ganz persönlichen Geheimnissen bei der Zubereitung.







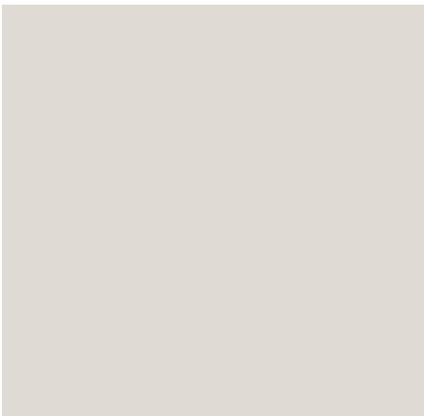
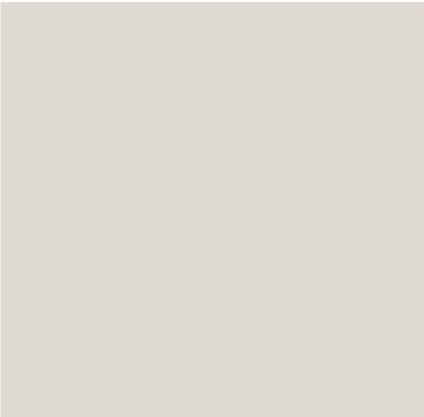
Pizza Hub

Von der Teigherstellung bis zum Backvorgang haben wir alles im Griff



Möchten Sie eine Hilfe in Ihrer Pizzeria? Wir bieten Ihnen eine komplette Produktpalette an, die Ihnen in jeder Phase Ihrer Arbeit zur Seite steht.

Sie macht Ihre Arbeit leichter, sodass Sie Ihr Talent ganz der Kunst des Pizzabackens zuwenden können. Mit Pizza Hub wird der gesamte Arbeitsablauf einfacher und reibungsloser, von der Zubereitung des Teigs, der Portionierung, dem Formen der Böden bis hin zum Backvorgang.



Oem Ali Group S.r.l.
a Socio Unico

Viale Lombardia, 33
Bozzolo (MN)
T +39 0376 910511
F +39 0376 920754
info@oemali.com
www.oemali.com