

Mit bewährter, innovativer Technik
automatisch besser kneten.



Das Erfolgsrezept von Eberhardt: Optimale Knetleistung für Gebäck in bester handwerklicher Qualität.

Eberhardt ist einer der Pioniere der Spiralknettechnik und baut seit 1968 **MAXIMAT**-Spiralknetter. Diese zeichnen sich durch ihre tausendfach in der Praxis bewährte, robuste Konstruktion, ihre hervorragenden Kneteigenschaften, sowie einer vorbildlichen Ergonomie und Werthaltigkeit aus.

Die groß geschwungene Edelstahlspirale hat ein ganz spezielles quadratisches Profil, welches exakt der Kesselwandung angepasst ist und Ihnen wichtige Vorteile bietet: Die Rohstoffe werden ideal aufgeschlossen und der Teig wird zwischen Spirale und Kessel weniger gequetscht. Mit der **MAXIMAT**-Knettechnik kneten Sie alle Teigarten von der kleinsten bis zur maximalen Menge optimal.

Das Ergebnis:

Leicht zu verarbeitende Teige mit guter Teigausbeute und großer Gärtoleranz für handwerkliches Qualitätsgebäck.

MAXIMAT S 80 E



MAXIMAT Spiralknetter sind für 40 bis 160 kg Teig lieferbar. Die jeweilige Mindestteigmenge beträgt etwa 10 % der maximalen Teigmenge.

Quadrat-Spiralknettechnik für optimale Gebäckqualität

Folientastatur-Knetautomatik

Permanente Teigtemperaturanzeige

Abschalten nach Zeit oder Temperatur

Knetkessel mit eigenem Antrieb

Kesseldrehrichtung wählbar

Optimales Mischen durch Kesselgegenlauf

Transparente Staubschutz-Kesselabdeckung

Leichte Teigentnahme durch vorteilhafte Ergonomie

Spirale, Kessel und Gehäuse* aus Edelstahl

* MAXIMAT lackiert auf Anfrage.



Komfortable Einstellung über Folientastatur.

Die leicht bedienbare Folientastatur-Knetautomatik ist mit einem Programmspeicher und einer permanenten Teigtemperaturanzeige ausgestattet. Sie steuert den Misch- und Knetprozess über die Zeit oder Teigtemperatur und hilft, gleichbleibend optimale Teige herzustellen. Die Zeit für das Mischen und Kneten, die Drehrichtung des Kessels in der Mischphase sowie



MAXIMAT S 120 / 160 E



die gewünschte Abschalttemperatur wird durch Drücken der entsprechenden Tasten eingegeben.

Leichte Teigentnahme durch vorteilhafte Ergonomie.

Die ergonomisch optimierte, hohe Kesselposition und die große Öffnung der Kesselabdeckung erleichtert die Teigentnahme sehr. Zusätzlich kann der Kessel bei stehender Spirale (Sicherheit!) in beide Richtungen auf Tastendruck drehen, so dass auch im hinteren Bereich des Kessels liegender Teig zur leichten Entnahme nach vorne transportiert werden kann. **MAXIMAT**-Spiralknetter sind auch ohne den Zentrumsstab einsetzbar. Dann ist die Temperaturanzeige allerdings außer Funktion.



Ausfahrbare Modelle mit Komfort-Automatik

Die **MAXIMAT**-Modelle mit ausfahrbarem Kessel basieren auf dem bewährten Grundkonzept der fahrbaren Modelle. Die Konstruktion ist für maximale Belastung ausgelegt und beansprucht wenig Platz.

Automatisch sicher.

Nach dem Einfahren des Kesselwagens senkt sich der Knetkopf in die Arbeitsposition und der Knetvorgang kann gestartet werden. Die Staubschutzabdeckung hat eine Sicherheitsfunktion, die den Absenkvorgang umkehrt, wenn sie beim Absenken auf einen Widerstand trifft.

Nach Ablauf des Knetprogramms fährt der Knetkopf automatisch nach oben, der Kesselwagen wird entriegelt und kann ausgefahren werden. Diese Funktion kann abgeschaltet werden, wenn der Knetkopf zur weiteren Bearbeitung des Teiges in Arbeitsstellung bleiben soll.

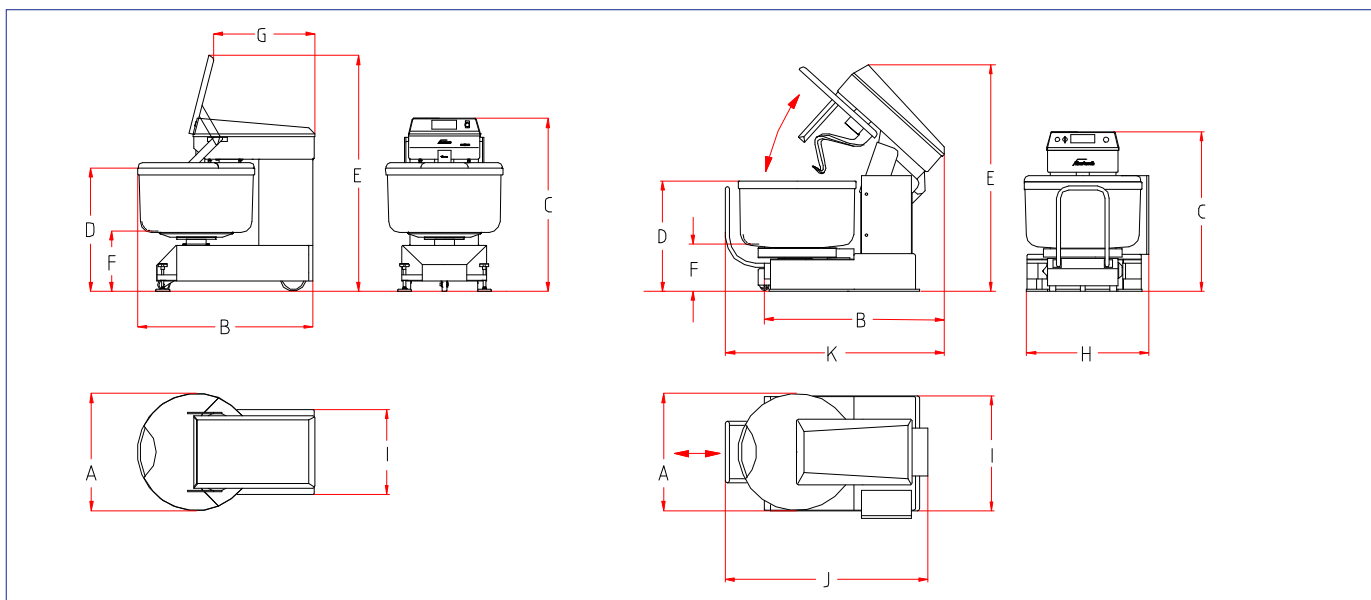
Perfekt gelöst:

Die Kesselwagenverriegelung. Der leicht fahrbare Kesselwagen wird bodeneben eingefahren und während des Knetvorgangs ohne mechanische Hebel oder Zangen selbstjustierend und spielfrei zentriert.

Solide. Sauber. Sicher.

MAXIMAT Spiralknetter sind praxisgerecht konstruiert und praktisch wartungsfrei. Die Kraftübertragung zur Knetspirale erfolgt mit maximalem Wirkungsgrad ohne Zwischenschaltung eines Getriebes. Aufgrund ihrer glattflächigen Konstruktion sind alle MAXIMAT Spiralknetter leicht hygienisch sauber zu halten. Der ruhige Lauf kommt dem Wunsch nach einer lärmarmen Arbeitsumgebung entgegen.

Mit bewährter, innovativer Technik
automatisch besser kneten.



Technische Daten Type		MAXIMAT – fahrbar –				MAXIMAT – ausfahrbar –	
		S40 E	S 80 E	S 120 E	S 160 E	AS 120 E	AS 160 E
Knetleistung in Teig	kg	40	80	120	160	120	160
Knetleistung in Mehl	kg	25	50	75	100	75	100
Kesselinhalt	l	72	123	184	270	184	270
Abmessungen in mm	A	556	675	782	897	782	897
	B	990	1065	1250	1354	1335	1375
	C	1193	1193	1320	1320	1220	1220
	D	815	870	910	940	804	835
	E	1492	1560	1670	1775	1730	1730
	F	465	481	455	455	350	350
	G	600	600	790	800		
	H					935	935
	I	480	480	650	650	880	880
	J					1490	1530
	K					1630	1670
Antriebsleistung	kW	2,4 / 4,4	2,4 / 4,4	3,5 / 8,6	3,5 / 8,6	3,5 / 8,6	3,5 / 8,6
Anschluss-Sicherung träge	A	20	20	32	32	32	32
Nettogewicht	kg	430	480	660	700	725	750
Nettogewicht Kesselwagen	kg					225	250

MAXIMAT lackiert auf Anfrage lieferbar. Die Leistungsdaten können je nach Teigart abweichen.
Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, sind vorbehalten.