

# Teigknetmaschine, Spiralkneter mit festem Knetkopf und fixer Teigschüssel

Die leistungsstarke Knetmaschine für das Kneten und Mischen großer Teigmengen in kurzer Zeit.

Durch die zuverlässige Bauart ideal geeignet um schwere Pizza- und Brotteige gleichmäßig mit einer sehr günstigen Luftdurchsetzung zu kneten. Elegantes Design für Teigkapazitäten von 3 bis 44 Kg.

Die idealen Maschinen für Pizzeria, Konditorei, Bäckerei, Selbstvermarkter und für die Familie.

Die Maschinen verfügen über alle Sicherheitsvorrichtungen, die den Europäischen Richtlinien entsprechen.

- **Neue, von oben bedienbare Bedienungseinheit** für die leichte und ergonomische Bedienung
- Serie KM..F mit 1 Geschwindigkeitsstufe für Pizza- und Brotteige
- Serie KM..F/VS mit **einstellbarer Knetgeschwindigkeit** für noch mehr Luftdurchsetzung für spezielle Weißbrotteige. Teigschüssel 9-17 und Knethaken 88-170 Umdrehungen
- Serie KM..F/VS mit Inverter (Frequenzwandler) für: **230 Volt Anschluß**, Optimierung der Leistung auf den Dreiphasenmotor sowie kompletten Schutz vor Motorüberlastung
- Leistungsstarker **Dreiphasen-Industrie-Drehstrommotor**
- Alle Modelle **serienmäßig mit Laufrollen und Timer** für die Knetzeiteinstellung
- Konische Knetspirale aus handgeschmiedetem Spezial-Edelstahl CNS
- Besonders lautloses Qualitäts-Ölbaduntersetzungsgetriebe
- Teigschüssel, Teigbrecher und Schutzgitter aus Edelstahl CNS
- Hochwertiger **Kettenantrieb und eingebauter Kettenspanner** für enorme Laufruhe und dadurch sehr wenig Abnutzung der Antriebsteile
- Durch den **serienmäßigen Teigbrecher** lassen sich auch kleinere Teigmengen problemlos kneten. (ab 20 % Teigfassungsvermögen)



KM 33 F/VS mit **regelbarer Geschwindigkeit**



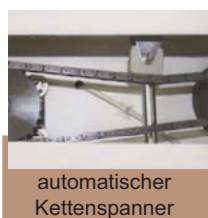
KM 22 F mit 1 Geschwindigkeitsstufe



KM.../VS mit Inverter für **stufenlose Geschwindigkeitsregelung** und Motoroptimierung für 230 Volt Anschluß



ergonomische Bedienung von Oben



automatischer Kettenspanner



leicht einstellbarer Kettennachspanner



Knethaken mit **Teigbrecher** für kleinere Teigmengen

## Knetmaschinen „KM...F“ mit festem Knetkopf und fixer Teigschüssel

| Type       | Art. Nr. | Kapazität<br>Volumen/Teig | regelbare<br>Geschwindigkeit | Rollen<br>+ Timer | Teigschüssel<br>in cm | Außenmaße<br>B/T/H in mm | Leistung<br>in HP/KW | Anschluß<br>  | Gew.<br>in kg |
|------------|----------|---------------------------|------------------------------|-------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------|---------------|---------------|
| KM 17 F    | 090352   | 17 Lit. / 12 kg           | nein                         | inkl.             | Ø 32 / H 21           | 350 x 660 x 630          | 1 HP / 0,74          | 400 V / 50 Hz | 72            |
| KM 17 F/VS | 090352/1 | 17 Lit. / 12 kg           | ja                           | inkl.             | Ø 32 / H 21           | 350 x 660 x 630          | 1 HP / 0,74          | 230 V / 50 Hz | 73            |
| KM 22 F    | 090354   | 22 Lit. / 18 kg           | nein                         | inkl.             | Ø 35 / H 21           | 400 x 690 x 630          | 1 HP / 0,74          | 400 V / 50 Hz | 75            |
| KM 22 F/VS | 090354/1 | 22 Lit. / 18 kg           | ja                           | inkl.             | Ø 35 / H 21           | 400 x 690 x 630          | 1 HP / 0,74          | 230 V / 50 Hz | 76            |
| KM 33 F    | 090356   | 33 Lit. / 25 kg           | nein                         | inkl.             | Ø 40 / H 26           | 440 x 830 x 720          | 2 HP / 1,5           | 400 V / 50 Hz | 104           |
| KM 33 F/VS | 090356/1 | 33 Lit. / 25 kg           | ja                           | inkl.             | Ø 40 / H 26           | 440 x 830 x 720          | 2 HP / 1,5           | 230 V / 50 Hz | 105           |
| KM 42 F    | 090358   | 42 Lit. / 38 kg           | nein                         | inkl.             | Ø 45 / H 26           | 470 x 850 x 720          | 2 HP / 1,5           | 400 V / 50 Hz | 107           |
| KM 42 F/VS | 090358/1 | 42 Lit. / 38 kg           | ja                           | inkl.             | Ø 45 / H 26           | 470 x 850 x 720          | 2 HP / 1,5           | 230 V / 50 Hz | 108           |
| KM 53 F    | 090360   | 53 Lit. / 44 kg           | nein                         | inkl.             | Ø 50 / H 26           | 530 x 860 x 720          | 2 HP / 1,5           | 400 V / 50 Hz | 110           |
| KM 53 F/VS | 090360/1 | 53 Lit. / 44 kg           | ja                           | inkl.             | Ø 50 / H 26           | 530 x 860 x 720          | 2 HP / 1,5           | 230 V / 50 Hz | 111           |

# Teigknetmaschine, Spiralknetter mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarem Teigschüssel

Die leistungsstarke Knetmaschine für das Kneten und Mischen großer Teigmengen in kurzer Zeit.

Durch die zuverlässige Bauart ideal geeignet um schwere Pizza- und Brotteige gleichmäßig mit einer sehr günstigen Luftdurchsetzung zu kneten. Elegantes Design für Teigkapazitäten von 3 bis 44 Kg.

Die idealen Maschinen für Pizzeria, Konditorei, Bäckerei, Selbstvermarkter und für die Familie.

Die Maschinen verfügen über alle Sicherheitsvorrichtungen, die den Europäischen Richtlinien entsprechen.

- Alle Maschinen Type KM..K mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarem Teigschüssel für die mühelose Entnahme des Teiges und die leichte hygienische Reinigung.
- Gasdruckdämpfer für das leichte und sichere Aufklappen des Knetkopfes
- Neue, von oben bedienbare Bedienungseinheit für die leichte und ergonomische Bedienung
- Serie KM..K mit 1 Geschwindigkeitsstufe für Pizza- und Brotteige
- Serie KM..K/VS mit einstellbarer Knetgeschwindigkeit für noch mehr Luftdurchsetzung für spezielle Weißbrotteige. Teigschüssel 9-17 Umdrehungen, Kethaken 88-170 Umdrehungen
- Serie KM..K/VS mit Inverter (Frequenzwandler) für: 230 Volt Anschluß, Optimierung der Leistung auf den Dreiphasenmotor sowie kompletten Schutz vor Spannungs- und Motorüberlastung
- Leistungsstarker Dreiphasen-Industrie-Drehstrommotor
- Hochwertiger Kettenantrieb und eingebauter Kettenspanner für enorme Laufruhe und dadurch sehr wenig Abnutzung der Antriebssteile
- Teigschüssel, Teigbrecher und Schutzgitter aus Edelstahl CNS
- Konische Knetspirale aus handgeschmiedetem Spezial-Edelstahl CNS
- Besonders lautloses Qualitäts-Ölbaduntersetzungsgetriebe
- Durch den serienmäßigen Teigbrecher lassen sich auch kleinere Teigmengen problemlos kneten. (ab 20 % Teigfassungsvermögen)
- Serienmäßig mit Laufrollen und Timer für die Knetzeiteinstellung



KM 33 K/VS mit regelbarer Geschwindigkeit



ergonomische Bedienung von Oben



CNS Rostfrei

Kethaken mit Teigbrecher für kleinere Teigmengen



automatischer Kettenspanner



leicht einstellbarer Kettennachspanner



KM...VS mit Inverter für stufenlose Geschwindigkeitsregelung und Motoroptimierung für 230 Volt

## Knetmaschinen „KM...K“ mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarem Teigschüssel

| Type       | Art. Nr. | Kapazität Volumen/Teig | regelbare Geschwindigkeit | Rollen + Timer | Teigschüssel in cm | Außenmaße B/T/H in mm | Leistung in HP/KW | Anschluß      | Gew. in kg |
|------------|----------|------------------------|---------------------------|----------------|--------------------|-----------------------|-------------------|---------------|------------|
| KM 17 K    | 090370   | 17 Lit. / 12 kg        | nein                      | inkl.          | Ø 32 / H 21        | 370 x 680 x 640       | 1 HP / 0,74       | 400 V / 50 Hz | 89         |
| KM 17 K/VS | 090370/1 | 17 Lit. / 12 kg        | ja                        | inkl.          | Ø 32 / H 21        | 370 x 680 x 640       | 1 HP / 0,74       | 230 V / 50 Hz | 90         |
| KM 22 K    | 090372   | 22 Lit. / 18 kg        | nein                      | inkl.          | Ø 35 / H 21        | 420 x 720 x 640       | 1 HP / 0,74       | 400 V / 50 Hz | 93         |
| KM 22 K/VS | 090372/1 | 22 Lit. / 18 kg        | ja                        | inkl.          | Ø 35 / H 21        | 420 x 720 x 640       | 1 HP / 0,74       | 230 V / 50 Hz | 94         |
| KM 33 K    | 090374   | 33 Lit. / 25 kg        | nein                      | inkl.          | Ø 40 / H 26        | 460 x 840 x 730       | 2 HP / 1,5        | 400 V / 50 Hz | 125        |
| KM 33 K/VS | 090374/1 | 33 Lit. / 25 kg        | ja                        | inkl.          | Ø 40 / H 26        | 460 x 840 x 730       | 2 HP / 1,5        | 230 V / 50 Hz | 127        |
| KM 42 K    | 090376   | 42 Lit. / 38 kg        | nein                      | inkl.          | Ø 45 / H 26        | 490 x 860 x 730       | 2 HP / 1,5        | 400 V / 50 Hz | 129        |
| KM 42 K/VS | 090376/1 | 42 Lit. / 38 kg        | ja                        | inkl.          | Ø 45 / H 26        | 490 x 860 x 730       | 2 HP / 1,5        | 230 V / 50 Hz | 131        |
| KM 53 K    | 090378   | 53 Lit. / 44 kg        | nein                      | inkl.          | Ø 50 / H 26        | 550 x 870 x 730       | 2 HP / 1,5        | 400 V / 50 Hz | 134        |
| KM 53 K/VS | 090378/1 | 53 Lit. / 44 kg        | ja                        | inkl.          | Ø 50 / H 26        | 550 x 870 x 730       | 2 HP / 1,5        | 230 V / 50 Hz | 135        |

# Cutter

Gerät komplett in Edelstahl. Mit dem Edelstahlbecken, welches über dem Motor angebracht ist, ist dieser Cutter ein kompaktes Gerät, welches zahlreiche Funktionen erfüllt



Hohe Standfestigkeit durch isolierten Motor und Kessel.  
Extrem starker Motor mit Inverter-Getriebe für das Schneiden, Zerkleinern, Aufschlagen, Rühren usw.  
Elektronischer Drehzahlregler für maximale Kraft in allen Drehzahlbereichen, Mikroschalter am Deckel, 24 Volt Schaltsteuerung und sehr stabiler transparenter Deckel. Leicht abnehmbarer Kessel und schnelle Reinigung durch das einfache Zerlegen des Gerätes.  
Ein Gerät welches zur unerlässlichen Küchenhilfe wird

**CNS**  
Rostfrei



| Type          | Art. Nr.      | Leistung       | Kessel Kapazität in Liter | Nutz Kapazität in Liter | Messer U/min | Außenmaße B/T/H in mm | Anschluß ⚡    | Gewicht in kg |
|---------------|---------------|----------------|---------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|---------------|---------------|
| <b>C 4 VV</b> | <b>090070</b> | 350 W / 0,5 Hp | 3,3                       | 1,5                     | 1100 - 2600  | 380 x 320 x 270       | 230 V / 50 Hz | 10            |
| <b>C 6 VV</b> | <b>090072</b> | 350 W / 0,5 Hp | 5,3                       | 3,1                     | 1100 - 2600  | 380 x 320 x 320       | 230 V / 50 Hz | 11            |

## Planetenrührmaschine Mixer und Universalrührwerk

Professionelle, kompakte und leistungsstarke Planetenrührmaschine mit kratzfest beschichtetem, pflegeleichtem Gehäuse

Durch die **serienmäßige Ausstattung** der dreiteiligen Zubehörreihe mit (Rührbesen, Rührspachtel und Kneithaken) ist die Maschine extrem flexibel um zu Mischen, Kneten oder zu Schlagen.

Mit der 3-stufigen Geschwindigkeitsregelung kann die Maschine der jeweiligen Masse angepasst werden. Wie z.B. Pizza-, Brot-, Keks-, Croissants-, Brioches-, Biskuit-, Mürbteige, Püree, Mayonnaise, Saucen, Schlagsahne usw. Durch die praktischen Schnellverschlüsse und den ausziehbaren Kessel ist ein wechseln des Kessels oder der Werkzeuge einfach und zeitsparend.

Die Typen PTM 10 F und PTM 20 F sind als Tischmodell konzipiert.

**Type PTM 60 F wird mit serienmäßigen Kesselwagen geliefert.**

Die Maschine verfügt über alle Sicherheitsvorrichtungen, die den Europäischen Richtlinien entsprechen (Niederspannungsrichtlinie, Mikroschalter an Deckel und Edelstahlkessel)



PTM 60 F



### Planetenrührmaschine, Mixer und Universalrührwerk

| Type            | Art. Nr.      | Fassungsvermögen des Kessels in Liter | Umdrehungen pro Minute | Motorleistung     | Außenmaße in mm | Anschluß ⚡   | Gewicht in kg |
|-----------------|---------------|---------------------------------------|------------------------|-------------------|-----------------|--------------|---------------|
| <b>PTM 10 F</b> | <b>090390</b> | 10 Lit. (245x220mm)                   | 90 / 485               | 0,37 KW / 0,5 HP  | 400x510x720     | 230 V, 50 Hz | 37            |
| <b>PTM 20 F</b> | <b>090391</b> | 20 Lit. (320x280mm)                   | 80 / 470               | 0,55 KW / 0,75 HP | 470x540x920     | 230 V, 50 Hz | 98            |
| <b>PTM 30 F</b> | <b>090392</b> | 30 Lit. (370x350mm)                   | 99 / 176 / 320         | 0,75 KW / 1,0 HP  | 570x670x1160    | 400 V, 50 Hz | 195           |
| <b>PTM 40 F</b> | <b>090393</b> | 40 Lit. (390x370mm)                   | 99 / 176 / 320         | 1,1 KW / 1,5 HP   | 640x730x1300    | 400 V, 50 Hz | 200           |
| <b>PTM 60 F</b> | <b>090394</b> | 60 Lit. (460x410mm)                   | 99 / 176 / 320         | 3 KW / 4,0 HP     | 640x730x1300    | 400 V, 50 Hz | 450           |



PTM 10 F

PTM 20 F

| Zubehör                          | Type                | Art. Nr.      |
|----------------------------------|---------------------|---------------|
| Zusätzlicher Kessel für PTM 10 F | <b>PTM 10F/KESS</b> | <b>090395</b> |
| Zusätzlicher Kessel für PTM 20 F | <b>PTM 20F/KESS</b> | <b>090396</b> |
| Zusätzlicher Kessel für PTM 30 F | <b>PTM 30F/KESS</b> | <b>090397</b> |
| Zusätzlicher Kessel für PTM 40 F | <b>PTM 40F/KESS</b> | <b>090398</b> |
| Zusätzlicher Kessel für PTM 60 F | <b>PTM 60F/KESS</b> | <b>090399</b> |



Inklusive serienmäßigem Kesselwagen bei Type: PTM 60 F