

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**



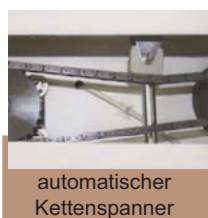
KM 22 F mit 1 Geschwindigkeitsstufe



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 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 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