

Teigknetmaschine und Spiralknetter

Die professionelle und leistungsstarke Knetmaschine für das Kneten und Mischen großer Teigmengen in kurzer Zeit. Durch die zuverlässige Bauart ideal geeignet um schwere Brot- und Pizzateige gleichmäßig mit einer sehr günstigen Luftdurchsetzung zu kneten. Elegantes Design für Teigkapazitäten von 1,2 bis 44 Kg.

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

Die Maschinen verfügen über alle Sicherheitsvorrichtungen der europäischen Richtlinien.

Zur Auswahl steht eine Modellreihe mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarer Teigschüssel sowie eine Modellreihe mit festem Knetkopf und fixer Teigschüssel. Die Maschinen sind in der Ausführung mit 1 Knetgeschwindigkeit oder **mit einer stufenlos einstellbaren Knetgeschwindigkeit lieferbar.**

Das Sondermodell Type KM 10 KK ist ein kompakter Kleinknetter für 1 bis 8 kg Teig.

Alle Teigknetmaschinen mit folgender Grundausstattung

- **Neue, von oben bedienbare Bedienungseinheit** für die leichte und ergonomische Bedienung (ausgenommen Kleinknetter KM 10 KK)
- Wahlweise mit 1 Geschwindigkeitsstufe oder bei Typen KM.../VS **mit stufenlos einstellbarer Knetgeschwindigkeit**
- Leistungsstarker und wartungsfreier **Industrie-Drehstrommotor** (ausgenommen Kleinknetter KM 10 KK mit Einphasenmotor)
- Hochwertiger **Kettenantrieb** und **eingebauter Kettenspanner** für beste Laufruhe und nur sehr wenig Abnutzung der Antriebsteile
- Alle Typen **serienmäßig mit Laufrollen** und **Zeituhr** (30 Minuten Timer) für die Knetzeiteinstellung (ausgenommen Kleinknetter KM 10 KK)
- Durch das **hochwertige Edelstahl-Schutzgitter** kann der Knetvorgang beobachtet, und dem Teig bei Bedarf, Wasser, Mehl, Gewürze etc. beigemischt werden. Die Zutaten können jederzeit, auch während des Knetens hinzugefügt werden. Ein Unterbrechen des Knetvorganges, wie bei Maschinen mit geschlossenem PVC- oder Edelstahldeckel ist somit nicht nötig.
- Durch den **serienmäßigen Teigbrecher** lassen sich auch kleinere Teigmengen problemlos kneten. Als Mindestmenge kann ab 10 % der Höchstmenge geknetet werden, z.B. können mit einer Knetmaschine KM 17...Teigmengen ab 1,2 kg geknetet werden.
- Konische Knetspirale aus handgeschmiedetem Spezial-Edelstahl
- Teigschüssel, Teigbrecher und Schutzgitter aus Edelstahl
- Teigschüssel mit stabilem Wulstrand und Bodenverstärkung
- Besonders lautloses Qualitäts-Ölbaduntersetzungsgetriebe
- Alle Antriebsteile aus hochbelastbarem Stahl



ergonomische Bedienung von Oben



Edelstahl Knehtaken **mit Teigbrecher** wichtig, zum Kneten von kleinen Teigmengen ab 10 % der Höchstmenge



automatischer Kettenspanner zur Schonung der Kette und der Zahnräder

Hochwertiges **Edelstahl-Schutzgitter** wichtig, damit weitere Zutaten (z.B. Wasser,...) auch während des Knetens beigefügt werden können

Rostfrei
Edelstahl



KM 33 F mit 1 Geschwindigkeitsstufe

Modellreihe Typen KM...F mit festem Knetkopf und fixer Teigschüssel

- Typen KM...F mit 1 Geschwindigkeitsstufe
- Typen KM...F/VS **mit einstellbarer Knetgeschwindigkeit** und Inverter (Frequenzumrichter) für **230 Volt Anschluss**

stufenlos einstellbare Knetgeschwindigkeit
U/min

U/min

KM 33 K/VS mit regelbarer Geschwindigkeit

Modellreihe Typen KM...K mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarer Teigschüssel

- für die mühelose Entnahme des Teiges und die leichte hygienische Reinigung
- Gasdruckdämpfer für das leichte und sichere Aufklappen des Knetkopfes
- Alle Antriebsteile und Umlenkwellen der Klappvorrichtung in hochbelastbarem Stahl
- Typen KM...K mit 1 Geschwindigkeitsstufe
- Typen KM...K/VS **mit einstellbarer Knetgeschwindigkeit** und Inverter (Frequenzumrichter) für einen **230 Volt Anschluss**





Rostfrei
Edelstahl

Typen KM.../VS mit einstellbarer Knetgeschwindigkeit

für noch bessere Luftdurchsetzung und mehr Sauerstoff für luftige Teige, spezielle Weißbrotteige und andere Spezialteige. Die Drehzahl der Teigschüssel ist stufenlos zwischen 9-17, und vom Knehtaken zwischen 88-170 Umdrehungen einstellbar. Mit Frequenzumrichter (Inverter) für den **230 Volt Anschluss** und **Leistungsoptimierung** des Industrie-Dreiphasen-Drehstrommotor, Sanftanlauf (zur Schonung der Antriebsteile) sowie kompletten Schutz vor Spannungs- und Motorüberlastung.

Frequenzumrichter (Inverter)



Typen KM.../VS mit Umrichter für **stufenlose Geschwindigkeitsregelung** und Motoroptimierung für 230 Volt



Drehzahlregler (Potenziometer) zur stufenlosen Einstellung der Knetgeschwindigkeit. (Um z.B. Mehlstaub zu vermeiden, beginnen Sie den Knetvorgang zuerst mit einer langsamen Geschwindigkeit)



stufenlos einstellbare Knetgeschwindigkeit
U/min



KM 33 K/VS mit stufenlos regelbarer Knetgeschwindigkeit

Ein Tipp!
Wenn Sie die nächst größere Knetmaschine wählen, dann haben Sie eine größere Teigschüssel und können Ihren Teig gleich in der Maschine gehen lassen.



Knetmaschinen KM..F mit festem Knetkopf und fixer Teigschüssel

Type	Art. Nr.	Kapazität Volumen/Teig maximal	regelbare Geschwin- digkeit	fixe 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	Ø 32 / H 21	350 x 660 x 630	1 / 0,74	400 V / 50 Hz	72
KM 17 F/VS	090352/1	17 Lit. / 12 kg	ja	Ø 32 / H 21	350 x 660 x 630	1 / 0,74	230 V / 50 Hz	73
KM 22 F	090354	22 Lit. / 18 kg	nein	Ø 36 / H 21	400 x 690 x 630	1 / 0,74	400 V / 50 Hz	75
KM 22 F/VS	090354/1	22 Lit. / 18 kg	ja	Ø 36 / H 21	400 x 690 x 630	1 / 0,74	230 V / 50 Hz	76
KM 33 F	090356	33 Lit. / 25 kg	nein	Ø 40 / H 26	440 x 830 x 720	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	104
KM 33 F/VS	090356/1	33 Lit. / 25 kg	ja	Ø 40 / H 26	440 x 830 x 720	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	105
KM 42 F	090358	42 Lit. / 38 kg	nein	Ø 45 / H 26	470 x 850 x 720	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	107
KM 42 F/VS	090358/1	42 Lit. / 38 kg	ja	Ø 45 / H 26	470 x 850 x 720	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	108
KM 53 F	090360	53 Lit. / 44 kg	nein	Ø 50 / H 26	530 x 860 x 720	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	110
KM 53 F/VS	090360/1	53 Lit. / 44 kg	ja	Ø 50 / H 26	530 x 860 x 720	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	111

Knetmaschinen KM..K mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarer Teigschüssel

Type	Art. Nr.	Kapazität Volumen/Teig maximal	regelbare Geschwin- digkeit	aufklapp- barer Knetkopf	abnehmbare 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	ja	Ø 32 / H 21	370 x 680 x 640	1 / 0,74	400 V / 50 Hz	89
KM 17 K/VS	090370/1	17 Lit. / 12 kg	ja	ja	Ø 32 / H 21	370 x 680 x 640	1 / 0,74	230 V / 50 Hz	90
KM 22 K	090372	22 Lit. / 18 kg	nein	ja	Ø 36 / H 21	420 x 720 x 640	1 / 0,74	400 V / 50 Hz	93
KM 22 K/VS	090372/1	22 Lit. / 18 kg	ja	ja	Ø 36 / H 21	420 x 720 x 640	1 / 0,74	230 V / 50 Hz	94
KM 33 K	090374	33 Lit. / 25 kg	nein	ja	Ø 40 / H 26	460 x 840 x 730	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	125
KM 33 K/VS	090374/1	33 Lit. / 25 kg	ja	ja	Ø 40 / H 26	460 x 840 x 730	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	127
KM 42 K	090376	42 Lit. / 38 kg	nein	ja	Ø 45 / H 26	490 x 860 x 730	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	129
KM 42 K/VS	090376/1	42 Lit. / 38 kg	ja	ja	Ø 45 / H 26	490 x 860 x 730	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	131
KM 53 K	090378	53 Lit. / 44 kg	nein	ja	Ø 50 / H 26	550 x 870 x 730	2 / 1,5	400 V / 50 Hz	134
KM 53 K/VS	090378/1	53 Lit. / 44 kg	ja	ja	Ø 50 / H 26	550 x 870 x 730	2 / 1,5	230 V / 50 Hz	135

Sondermodell "Kompakt-Klein-Knetmaschine"

mit aufklappbarem Knetkopf und fixer Teigschüssel



Type: KM 10 KK	Art. Nr.: 090351	Kleinknetter Kapazität 10 Liter für 1 - 8 kg Teig, Teigschüssel: Ø 26 cm, Höhe 20 cm, mit 1 Geschwindigkeit, ohne Laufrollen und Timer, 230 Volt Einphasenmotor, Leistung 0,5 HP/0,37 KW, Anschluß, 230 V, 50 Hz, BTH 270 x 590 x 570 mm, 50 kg
-------------------	---------------------	---

Cutter

Gerät mit Edelstahlgehäuse und einem 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



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
C 4 VV	090070	350 W / 0,5 Hp	3,3	1,5	1100 - 2600	380 x 320 x 270	230 V / 50 Hz	10
C 6 VV	090072	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 Zubehörsreihe mit (Rührbesen, Rührspachtel und Knethaken) 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-, Brioche-, Biskuit-, Mürbteige, Püree, Mayonnaise, Saucen, Schlagsahne usw. Durch die praktischen Schnellverschlüsse und den ausziehbaren Kessel ist ein wechseln des Kessels und der Werkzeuge einfach und zeitsparend. Die Typen PTM 10 F und PTM 20 F sind als Tischgeräte konzipiert, die größeren Typen als Standgeräte. Die Typen PTM 60 F und PTM 80 F sind mit einem 0-15 Minuten Timer ausgestattet.

Der Type PTM 80 F wird mit einem serienmäßigen Kesselwagen geliefert.

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



PTM 30 F, PTM 40 F, PTM 60 F, PTM 80 F



Planetenrührmaschine, Mixer und Universalrührwerk

Type	Art. Nr.	Fassungsvermögen des Kessels in Liter	Brotteig-kneten	Umdrehungen pro Minute	Motorleistung	Außenmaße in mm	Anschluß ⚡	Gewicht in kg
PTM 10 F	090390	10 Lit. (245x220mm)	bis 2 kg	95 / 175 / 320	0,37 KW / 0,5 HP	400x480x650	230 V, 50 Hz	37
PTM 20 F	090391	20 Lit. (320x280mm)	bis 6 kg	95 / 175 / 320	0,55 KW / 0,75 HP	550x560x900	230 V, 50 Hz	98
PTM 30 F	090392	30 Lit. (370x350mm)	bis 9 kg	95 / 175 / 320	0,75 KW / 1 HP	580x650x1050	400 V, 50 Hz	195
PTM 40 F	090393	40 Lit. (390x370mm)	bis 12 kg	95 / 175 / 320	1,1 KW / 1,5 HP	620x685x1050	400 V, 50 Hz	200
PTM 60 F	090394	60 Lit. (460x410mm)	bis 18 kg	70 / 210 / 360	3 KW / 4 HP	800x930x1500	400 V, 50 Hz	450
PTM 80 F	090394/2	80 Lit. (500x470mm)	bis 24 kg	70 / 210 / 360	3,7 KW / 5 HP	840x950x1500	400 V, 50 Hz	520



PTM 10 F

PTM 20 F

Zubehör

	Type	Art. Nr.
Zusätzlicher Kessel für PTM 10 F	PTM 10F/KESS	090395
Zusätzlicher Kessel für PTM 20 F	PTM 20F/KESS	090396
Zusätzlicher Kessel für PTM 30 F	PTM 30F/KESS	090397
Zusätzlicher Kessel für PTM 40 F	PTM 40F/KESS	090398
Zusätzlicher Kessel für PTM 60 F	PTM 60F/KESS	090399
Zusätzlicher Kessel für PTM 80 F	PTM 80F/KESS	090399/2
Kesselwagen für PTM 60 / 80 F	PTM 60/80/WA	090399/5



Inklusive serienmäßigem Kesselwagen bei Type: PTM 80 F