

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



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**

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

U/min





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-Drehphasen-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

Unser Tipp!
Wenn Sie die nächst größere Knetmaschine wählen, dann haben Sie eine Leistungsreserve sowie 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. | Fassungsvermögen Schüssel ca. | empfohlene Knetmenge Teig von/bis | regelbare Geschwindigkeit | 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 | 1,2 - 9 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 | 1,2 - 9 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 | 1,8 - 14 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 | 1,8 - 14 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 | 2,5 - 20 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 | 2,5 - 20 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 | 3,8 - 30 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 | 3,8 - 30 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 | 4,4 - 36 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 | 4,4 - 36 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. | Fassungsvermögen Schüssel ca. | empfohlene Knetmenge Teig von/bis | regelbare Geschwindigkeit | aufklappbarer 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 | 1,2 - 9 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 | 1,2 - 9 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 | 1,8 - 14 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 | 1,8 - 14 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 | 2,5 - 20 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 | 2,5 - 20 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 | 3,8 - 30 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 | 3,8 - 30 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 | 4,4 - 36 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 | 4,4 - 36 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



Kleinknefer Fassungsvermögen ca. 10 Liter / 8 kg, Teigschüssel: Ø 26 cm, Höhe 20 cm, empfohlene Knetmenge 1 bis maximal 6,5 kg Teig, mit einer Geschwindigkeit, ohne Laufrollen und ohne Timer, 230 Volt Industrie-Einphasenmotor, Leistung 0,5 HP/0,37 KW, Anschluß 230 V, 50 Hz, BTH 270 x 590 x 570 mm, 50 kg