

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.

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 Kneithaken **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 **einestellbarer Knetgeschwindigkeit** und Inverter (Frequenzumrichter) für **230 Volt Anschluss**

stufenlos einstellbare Knetgeschwindigkeit
+ 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 **einestellbarer Knetgeschwindigkeit** und Inverter (Frequenzumrichter) für einen **230 Volt Anschluss**

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 Kneithaken zwischen 88-170 Umdrehungen einstellbar. Mit Frequenzumrichter (Inverter) für den **230 Volt Anschluss und Leistungsoptimierung** des Industrie-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)



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.



stufenlos einstellbare Knetgeschwindigkeit
U/min

KM 33 K/VS mit stufenlos regelbarer Knetgeschwindigkeit



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 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



Type:	Art. Nr.:	Kleinknetter 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
KM 10 KK	090351	