

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 stehen Modelle mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarer Teigschüssel sowie Modelle mit festem Knetkopf und fixer Teigschüssel. Die Maschinen sind mit 1 oder 2 Knetgeschwindigkeiten und in einer Ausführung mit **stufenlos einstellbarer 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 oder 2 Geschwindigkeitsstufen sowie, die 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



Leichte und praktische Bedienung der Maschine 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



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

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/2V mit 2 Geschwindigkeitsstufen
- Typen KM...K/VS **mit einstellbarer 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-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

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	empfohlene Knetmenge Teig von/bis	Geschwindigkeit		fixe Teigschüssel in cm	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung in HP/KW	Anschluß	Gew. in kg
				1 Stufe	stufenlos regelbar					
KM 17 F	090352	17 Lit./12 kg	1,2 - 9 kg	✓		Ø 32 / H 21	350x660x630	1 / 0,74	400V / 50Hz	72
KM 22 F	090354	22 Lit./18 kg	1,8 - 14 kg	✓		Ø 36 / H 21	400x690x630	1 / 0,74	400V / 50Hz	75
KM 22 F/VS	090354/1				✓				230V / 50Hz	76
KM 33 F	090356	33 Lit./25 kg	2,5 - 20 kg	✓		Ø 40 / H 26	440x830x720	2 / 1,5	400V / 50Hz	104
KM 33 F/VS	090356/1				✓				230V / 50Hz	105
KM 42 F	090358	42 Lit./38 kg	3,8 - 30 kg	✓		Ø 45 / H 26	470x850x720	2 / 1,5	400V / 50Hz	107
KM 53 F	090360	53 Lit./44 kg	4,4 - 36 kg	✓		Ø 50 / H 26	530x860x720	2 / 1,5	400V / 50Hz	110

Knetmaschinen KM..K mit aufklappbarem Knetkopf und abnehmbarer Teigschüssel

Type	Art. Nr.	Fassungsvermögen Schüssel	empfohlene Knetmenge Teig von/bis	Geschwindigkeit			abnehmbare Teigschüssel in cm	Außenmaße B/T/H in mm	Leistung in HP/KW	Anschluß	Gew. in kg
				1 Stufe	2 Stufen	stufenlos regelbar					
KM 17 K/VS	090370/1	17 Lit./12 kg	1,2 - 9 kg			✓	Ø 32 / H 21	370x680x640	1 / 0,74	230V / 50Hz	90
KM 22 K	090372	22 Lit./18 kg	1,8 - 14 kg	✓			Ø 36 / H 21	420x720x640	1 / 0,74	400V / 50Hz	93
KM 22 K/2V	090372/0				✓				400V / 50Hz	93	
KM 22 K/VS	090372/1					✓			230V / 50Hz	94	
KM 33 K	090374	33 Lit./25 kg	2,5 - 20 kg	✓			Ø 40 / H 26	460x840x730	2 / 1,5	400V / 50Hz	125
KM 33 K/2V	090374/0				✓				400V / 50Hz	125	
KM 33 K/VS	090374/1					✓			230V / 50Hz	127	
KM 42 K	090376	42 Lit./38 kg	3,8 - 30 kg	✓			Ø 45 / H 26	490x860x730	2 / 1,5	400V / 50Hz	129
KM 42 K/2V	090376/0				✓				400V / 50Hz	129	
KM 42 K/VS	090376/1					✓			230V / 50Hz	131	
KM 53 K	090378	53 Lit./44 kg	4,4 - 36 kg	✓			Ø 50 / H 26	550x870x730	2 / 1,5	400V / 50Hz	134
KM 53 K/2V	090378/0				✓				400V / 50Hz	134	
KM 53 K/VS	090378/1					✓			230V / 50Hz	136	

Sondermodell "Klein-Knetmaschine" mit aufklappbarem Knetkopf und fixer Teigschüssel

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