



SPIRALKNETER DME-50

Kapazität: bis zu 30 kg Mehl.



TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen des Kessels: 50 l
Fassungsvermögen pro Vorgang: 44 kg
Fassungsvermögen für Mehl (60% Wasser): 30 kg

Leistung

- ✓ DS (1v): 1500 W
- ✓ 2v: 1500 W / 2200 W

Kesselabmessungen: 500 mm x 270 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 530 mm
- ✓ Tiefe: 850 mm
- ✓ Höhe: 740 mm

Nettogewicht: 127 kg
IP Protection grade: 54

Crated dimensions
580 x 860 x 840 mm
Bruttogewicht: 135 kg

BESCHREIBUNG

Spiralförmiger Knethaken, besonders geeignet für harte Teige (Pizza, Brot, usw.)

Spiralknethaken-Maschine, besonders geeignet für feste Teige (Pizza, Brot, ...).

- ✓ Kratzfeste, emailierte und leicht zu reinigende Struktur.
- ✓ Abhebbares Kopfteil.
- ✓ Herausnehmbarer Kessel.
- ✓ Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile bestehen vollständig aus rostfreiem Stahl (Schüssel, Spirale, Teigteiler).
- ✓ Transparenter Kesselschutz gemäß der Norm EN-453.
- ✓ Integrierte Zeitschaltuhr.

ENTHÄLT

- ✓ Abhebbares Kopfteil und herausnehmbarer Kessel.

OPTIONAL

- Räder mit Bremse.

VERFÜGBARE MODELLE

5501150 Spiralknetter DME-50 230-400/50/3

5501151 Spiralknetter DME-50 230-400/60/3

5501152 Spiralknetter DME-50 2V 400/50/3

5501153 Spiralknetter DME-50 2V 220/60/3

5501154 Spiralknetter DME-50 2V 230/50/3

5501156 Spiralknetter DME-50 2V 440/60/3

5501157 Spiralknetter DME-50 2V 400/60/3

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

DYNAMISCHE VORBEREITUNG
SPIRALKNETER

einzelkatalog
aktualisiert 27/01/2025