



SPIRALKNETER DM-10

Kapazität: Bis zu 5 kg Mehl.



TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen des Kessels: 10 l
Fassungsvermögen pro Vorgang: 8 kg
Fassungsvermögen für Mehl (60% Wasser): 5 kg
Leistung: 370 W
Kesselabmessungen: 260 mm x 200 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 280 mm
 - ✓ Tiefe: 540 mm
 - ✓ Höhe: 550 mm
- Nettogewicht: 36 kg
IP Protection grade: 54
Crated dimensions
350 x 600 x 750 mm
Bruttogewicht: 47 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5501100 Spiralknetter DM-10 230-400/50/3

5501101 Spiralknetter DM-10 230-400/60/3

5501105 Spiralknetter DM-10 230/50/1

5501106 Spiralknetter DM-10 220/60/1

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

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.
- ✓ Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile bestehen vollständig aus rostfreiem Stahl (Schüssel, Spirale, Teigteiler).
- ✓ Transparenter Kesselschutz gemäß der Norm EN-453.

ENTHÄLT

- ✓ 1 Geschwindigkeit.
- ✓ Feste Kessel und Kopfteil.

OPTIONAL

- Räder mit Bremse.



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 09/01/2025