



SPIRALKNETER DME-40

Kapazität: bis zu 25 kg Mehl.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
SPIRALKNETER



TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen des Kessels: 40 l
Fassungsvermögen pro Vorgang: 38 kg
Fassungsvermögen für Mehl (60% Wasser): 25 kg

Leistung

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

Kesselabmessungen: 452 mm x 260 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 480 mm
- ✓ Tiefe: 840 mm
- ✓ Höhe: 710 mm

Nettogewicht: 122 kg
IP Protection grade: 54

Crated dimensions
530 x 860 x 830 mm
Bruttogewicht: 130 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

- ✓ 1 oder 2-Geschwindigkeiten.
- ✓ Abhebbares Kopfteil und herausnehmbarer Kessel.

OPTIONAL

- ☐ Räder mit Bremse.

VERFÜGBARE MODELLE

5501140 Spiralkneter DME-40 230-400/50/3

5501141 Spiralkneter DME-40 220/60/3

5501142 Spiralkneter DME-40 2V 400/50/3

5501143 Spiralkneter DME-40 2V 220/60/3

5501144 Spiralkneter DME-40 220/60/3

5501146 Spiralkneter DME-40 2V 400/60/3

5501145 Spiralkneter DME-40 2V 440/60/3

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen



sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

einzelkatalog
aktualisiert 18/03/2025