



## Knetmaschinen

Artikel	Antrieb (kW)	Rührgut (kg)	Abmessung (cm)	Behälter (lt)	Gewicht (kg)
<b>KM Typ A</b>	1,10	35	69 x 73 x 90	100	82
<b>KM Typ B</b>	0,75	18	55 x 59 x 90	50	65

## Tischmodelle in kippbarer Ausführung



Artikel	Mehlmenge (kg)	Abmessung (cm)	Behälter (lt)	Gewicht (kg)
<b>T 3 K</b>	3	30 x 45 x 38	10	20
<b>T 5 K</b>	5	36 x 47 x 42	20	23
<b>T 9 K</b>	9	40 x 57 x 47	30	33

## Standmodelle in kippbarer Ausführung



Artikel	Mehlmenge (kg)	Abmessung (cm)	Behälter (lt)	Gewicht (kg)
<b>S 9 K</b>	9	55 x 51 x 85	30	36
<b>S 18 K</b>	18	60 x 57 x 93	60	40
<b>S 18 K Niro</b>	18	59 x 59 x 95	60	47
<b>S 25 K</b>	25	63 x 62 x 95	80	56
<b>S 25 K Niro</b>	25	63 x 63 x 98	80	63
<b>S 35 K</b>	35	68 x 66 x 102	110	60
<b>S 35 K Niro</b>	35	63 x 69 x 102	110	66

S 35 KN und S 18 K mit Fleischwolf

## Wurstfüllmaschinen mit Handbetrieb



Artikel	Füllmenge (lt)	Abmessung (cm)	Füllansatz	Gewicht (kg)
<b>WFM 4</b>	4	66 x 22 x 22	20/32	8
<b>WFM 6</b>	6	78 x 22 x 22	20/32	9
<b>WFM 8</b>	8	80 x 24 x 24	20/32	12
<b>WFM 10</b>	10	58 x 33 x 32	20/32	22
<b>WFM 14</b>	14	69 x 33 x 32	20/32	24

WFM 6 und WFM 10