Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen DMIX Planetenrührmaschine 5,5 lt



600136 (DMX5BWH) Plantenrührwerk DMIX 5 Liter, Farbe weiß, mit Knethaken, Flachrührer und Besen; inkl. Aufstecknabe

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Die D-Mix Kuchenmaschine mit einem 5,5 Liter Kessel ist ideal fur
kleiner Ruhr- und Knetarbeiten in der professionellen Kuche. Die DMix
ist ergonomisch und einfach zu handhaben. Die variable
Geschwindigkeitsregelung ermoglicht immer beste Ruhr- und
Knetverarbeitungen. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). Mit den 100% spulmaschinenfesten Werkzeugen,
Kessel und Spritzschutz ist die Reinigung in kurzerster Zeit erledigt.
Farbe weiß lackiert.

Hauptmerkmale

- Kleiner, kompakter Planetenmischer zum Rühren und Mischen, der auch gute Knetergebnisse liefert.
- Maximale Kapazität (Mehl, mit 60% Hydratation) 0,75 kg.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Abnehmbarer Schutzschirm aktiviert das Heben und Senken des Kessels.
- Geliefert mit:
  - Paddel, halb spiralförmiger Haken, Drahtbesen und Rührschüssel für 5,5 lt
  - K-Typ Nebenaggregat Antriebsnabe (Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten).
- Form und Größe der Werkzeuge sind perfekt dem Kessel angepasst für gleichmäßiges Mischen selbst kleiner Mengen.
- NEU mit Kesselerkennung (nach DEN454 Maschinenrichtlinie). Die Kesselerkennung stellt sicher, dass die Maschinen nicht startet ohne das der Kessel richtig eingesetzt wurde.

Konstruktion

- Transparente Schutzblende aus BPA freiem Eastman Tritan™ Copolyester, stoßfest und selbst nach vielen Spülzyklen klar und haltbar. Eastman&Tritan sind Marken des Unternehmens Eastman Chemical.
- Leistung: 500 Watt
- Variable Geschwindigkeit: 40 - 240 U.p.M..
- Werkzeuggeschwindigkeit variabel von 84 bis 500 U.p.M.
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- Leistungsstarker Universalmotor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit und Überlastungsschutz.
- Kompaktes Design.
- Halbwirbelförmiger Haken, Paddel und Drahtbesen aus Edelstahl.
- 304 AISI Edelstahlschale mit 2 Griffen - 5,5 Liter Fassungsvermögen.

Serienmäßiges Zubehör

• 1 St. Kessel 5 Liter DMIX	PNC 653754
• 1 St. Knethaken 5 Liter DMIX	PNC 653755
• 1 St. Edelstahl-Flachrührer 5 l	PNC 653756
• 1 St. Edelstahl-Besen 5 l	PNC 653757

Optionales Zubehör

• 60 mm Fleischwolf für Aufstecknabe K (12 mm) und 1 Scheibe 4,5	PNC 653043 ❑
• 3 Scheiben (3-4,5-8 mm) für Fleischwolf	PNC 653044 ❑

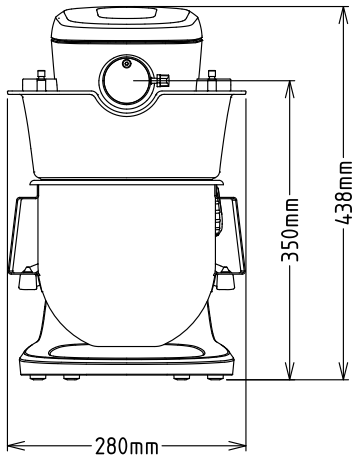
Genehmigung:

• Teigausrollaufsatz mit verstellbarer Stärke (für Lasagne und notwendig für die Vorarbeit von dünneren Nudelarten)	PNC 653296	❑
• Nudelschneidaufsatz für Spaghetti	PNC 653298	❑
• Pastaset mit Teigrollaufsatz, Schneidaufsatz für Bandnudeln und Schneidaufsatz für schmale Bandnudeln	PNC 653300	❑
• Kessel 5 Liter DMIX	PNC 653754	❑
• Knethaken 5 Liter DMIX	PNC 653755	❑
• Edelstahl-Flachrührer 5 l	PNC 653756	❑
• Edelstahl-Besen 5 l	PNC 653757	❑

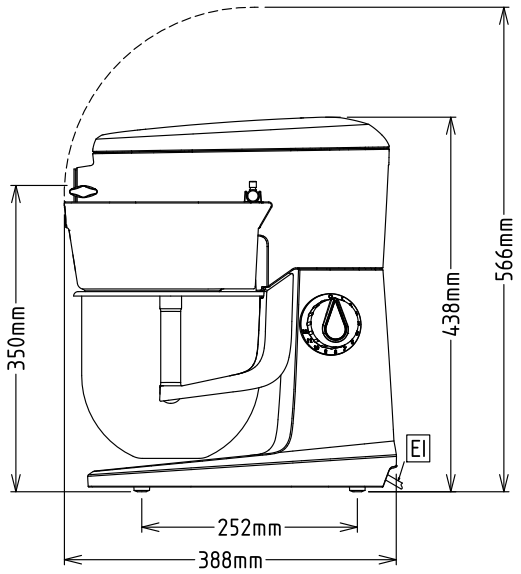
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Planetenrührmaschinen
DMIX Planetenrührmaschine 5,5 lt

Front

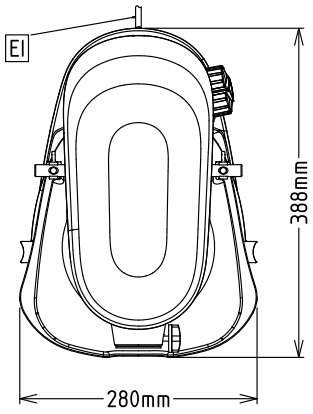


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch	
Netzspannung:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	0.5 kW
Kapazität:	
Leistung (bis):	0.75 kg/Zyklen
Kapazität:	5.5 Liter
Schlüsselinformation	
Außenabmessungen, Länge:	280 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	388 mm
Außenabmessungen, Höhe:	438 mm
Versandgewicht:	15.6 kg
Nettogewicht (kg):	ISO 9001; ISO 14001
Pastetenteig:	0.75 kg mit Semi Spiralkneter
Eiweiß	12 mit Schlagbesen

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.02