

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 10 lt. - Mechanisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



600141 (DXBM10B)

Planetenrührwerk 10 l -
Knethaken, Flachrührer,
Besen, mechanische
Geschwindigkeitsregelung,
Gehäuse Edelstahl - ohne
Aufstecknabe

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Maschine zum Kneten, Rühren, Schlagen. Motorblock, Füße und 10 l

Kessel aus Edelstahl. Leistungsstarker 0,5 kW Motor mit mechanischer

Geschwindigkeitsregelung (8 Geschwindigkeiten von 30 bis 180 U.p.M.).

Wassergeschütztes Planetensystem. Abnehmbare Sicherheitsblende

aktiviert das Heben und Senken des Kessels. Flache Tasten-Bedienblende

mit IP55 Wasserschutzgrad und 60-Min. Zeitschaltuhr. Eine Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine automatisch an, wenn der

Kessel gesenkt wird. Inklusiv Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). Verstellbare Füße für hohe Standfestigkeit. Lieferung

mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

Hauptmerkmale

- Abnehmbarer Schutzschirm aktiviert das Heben und Senken des Kessels.
- Mechanische Geschwindigkeitsregelung.
- Lieferung mit:
- Knethaken, Bischof, Schneebesen und Rührschüssel für 10 l.
- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine mit allen Grundfunktionen: Kneten aller Teigarten, Rühren von halbflüssigen Produkten, Emulsionen und Saucen.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 3,5 kg, geeignet für 10 - 50 Mahlzeiten je Schicht.
- NEU mit Kesselerkennung (nach DEN454 Maschinenrichtlinie). Die Kesselerkennung stellt sicher, dass die Maschinen nicht startet ohne dass der Kessel richtig eingesetzt wurde.

Konstruktion

- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- Kompaktes Design für Tischaufstellung.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- Leistung: 500 Watt
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- 8 Geschwindigkeiten, von 30 bis 170 U.p.M., für Hebelbetrieb während die Maschine arbeitet je nach Werkzeug und Stärke der Mischung.
- 10 l Edelstahlkessel.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timereinstellung, Display und Impulsfunktion.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

Serienmäßiges Zubehör

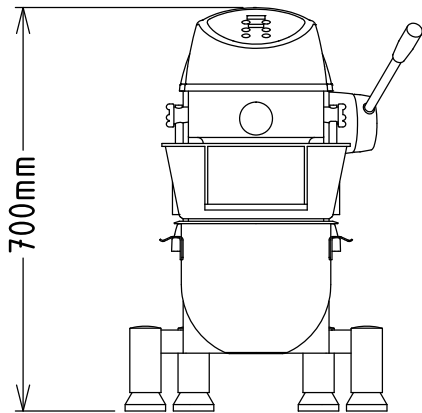
- | | |
|--------------------------|------------|
| • 1 St. Flachrührer 10 l | PNC 653267 |
| • 1 St. Knethaken 10 l | PNC 653268 |
| • 1 St. Besen 10 l | PNC 653269 |
| • 1 St. Rührkessel 10 l | PNC 653276 |

Optionales Zubehör

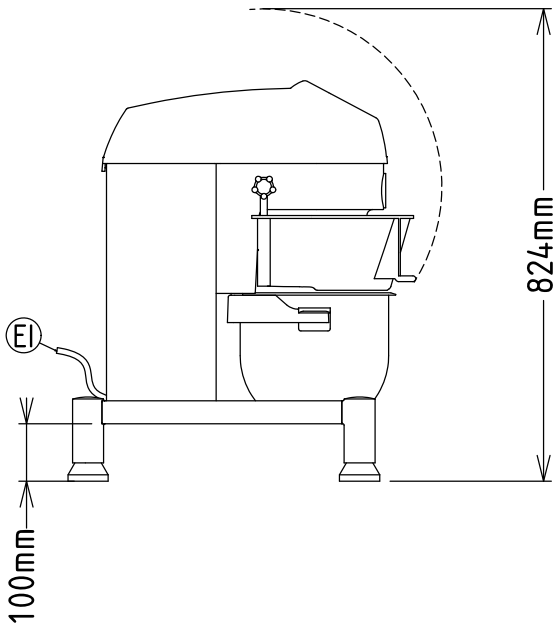
- | | | |
|--------------------|------------|--------------------------|
| • Flachrührer 10 l | PNC 653267 | <input type="checkbox"/> |
| • Knethaken 10 l | PNC 653268 | <input type="checkbox"/> |
| • Besen 10 l | PNC 653269 | <input type="checkbox"/> |
| • Rührkessel 10 l | PNC 653276 | <input type="checkbox"/> |

Genehmigung: _____

Front

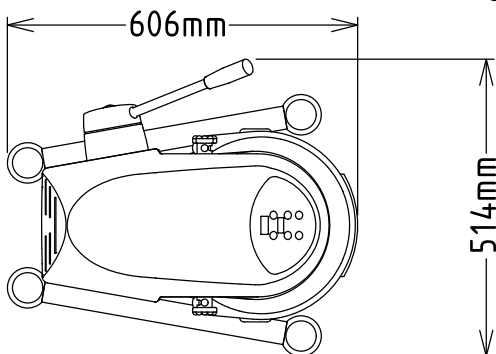


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-415 V/3 ph/50 Hz
Anschlusswert:	0.5 kW
Gesamt-Watt	0.5 kW

Kapazität:

Leistung (bis):	3.5 kg/Zyklen
Kapazität:	10 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	454 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	606 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Versandgewicht:	57 kg
Nettogewicht (kg):	45
Pastetenteig:	3.5 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	18 mit Schlagbesen