Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 10 lt. - Mechanisch



600141 (DXBM10B) Planetenrührwerk 10 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, mechanische Geschwindigkeitsregelung, Gehäuse Edelstahl - ohne Aufstecknabe

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Maschine zum Kneten, Ruhren, Schlagen. Motorblock, Fuße und 10 l
Kessel aus Edelstahl. Leistungsstarker 0,5 kW Motor mit mechanischer
Geschwindigkeitsregelung (8 Geschwindigkeiten von 30 bis 180 U.p.M.).
Wassergeschutztes 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. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). Verstellbare Fuße fur hohe Standfestigkeit. Lieferung
mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachruhrer 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 das 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

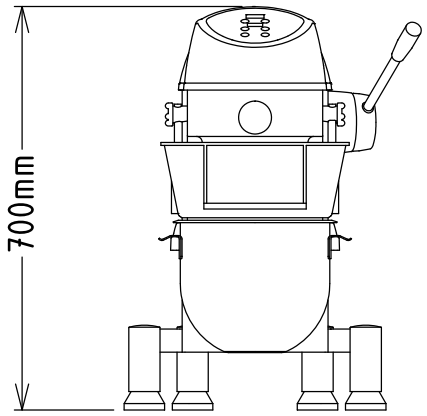
Optionales Zubehör

• Flachrührer 10 l	PNC 653267 ❑
• Knethaken 10 l	PNC 653268 ❑
• Besen 10 l	PNC 653269 ❑
• Rührkessel 10 l	PNC 653276 ❑

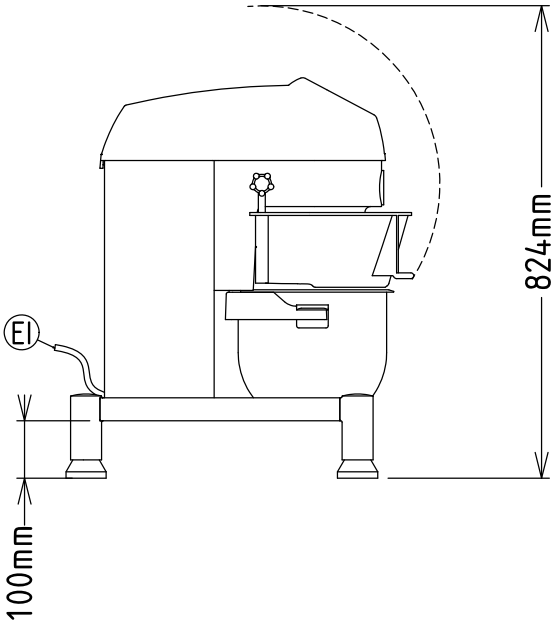
Genehmigung:

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 10 lt. - Mechanisch

Front

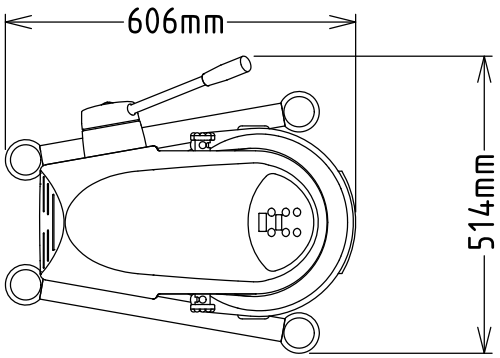


Seite



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

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

2026.11.05