

## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 10 lt. - Elektronisch mit Aufstecknabe

**600143 (DXBE10BA)**

Planetenrührwerk 10 l -  
Knethaken, Flachrührer,  
Besen, elektronische  
Geschwindigkeitsregelung,  
Gehäuse Edelstahl - mit  
Aufstecknabe H

Flachrührer und Schlagbesen.

Mit Ansatznabe Typ H für weiteres Zubehör (Lieferung ohne Zubehör).

### Kurzbeschreibung

Artikel Nr. \_\_\_\_\_

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

Kessel aus Edelstahl. Einteiliger Haltekopf für Planetensystem und

Antrieb. Flache Tasten-Bedienblende mit IP55 Wasserschutzgrad und 60-

Min. Zeitschaltuhr. Leistungsstarker 0,75 kW Motor mit elektronischer

Geschwindigkeitsregelung über Potentiometer ( 10 Geschwindigkeiten

von 26 bis 180 U.p.M.). Abnehmbare Sicherheitsblende aktiviert das

Heben und Senken des Kessels. Eine Sicherheitsvorrichtung hält die

Maschine automatisch an, wenn der Kessel gesenkt wird. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). Verstellbare

Füße für hohe Standfestigkeit. Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken,

Genehmigung: \_\_\_\_\_



# Planetenrührmaschinen

## Planetenrührmaschine 10 lt. - Elektronisch mit Aufstecknabe

### Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine mit allen Grundfunktionen: Kneten aller Teigarten, Rühren von halbflüssigen Produkten, Emulsionen und Saucen.
- Lieferung mit:
  - Spatel, Knethaken, Besen und 10 l Kessel.
  - Option: Kesselhubvorrichtung.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Abnehmbarer Schutzschirm aktiviert das Heben und Senken des Kessels.
- 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.

- Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 mm - PNC 653723   
1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0, 3mm, 4,5 mm, 8 mm)

### Konstruktion

- Kompaktes Design für Tischaufstellung.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- 10 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- 10 Geschwindigkeiten von 26 bis 180 U.p.M. (Planetenbewegung) zur Anpassung an das ausgewählte Werkzeug und die Konsistenz des Produkts.
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- 750 W.
- 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

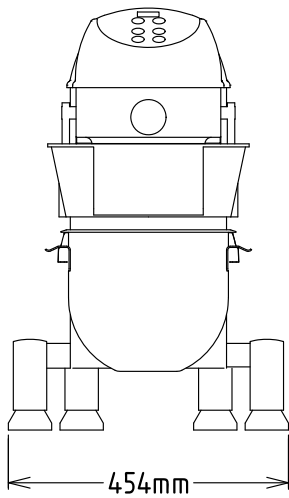
- Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 PNC 653187   
Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm)
- Gemüseschneider für Aufstecknabe H, Sicherheitsabschaltung und Rutschkupplung PNC 653225
- Flachrührer 10 l PNC 653267
- Knethaken 10 l PNC 653268
- Besen 10 l PNC 653269
- Rührkessel 10 l PNC 653276
- Aluminium Fleischwolfeinsatz für 70 mm - H HUB - (inklusive Tasse und Stopfer). Muss mit einem Fleischwolfeinsatz kombiniert werden. PNC 653720
- Aluminium Fleischwolfeinsatz 70 mm - Enterprise cut, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) PNC 653721
- Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 mm - Enterprise, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) PNC 653722

Planetenrührmaschinen  
Planetenrührmaschine 10 lt. - Elektronisch mit Aufstecknabe

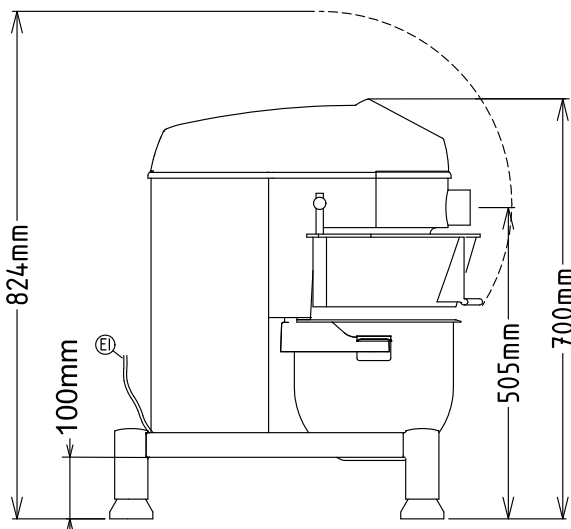
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.



Front

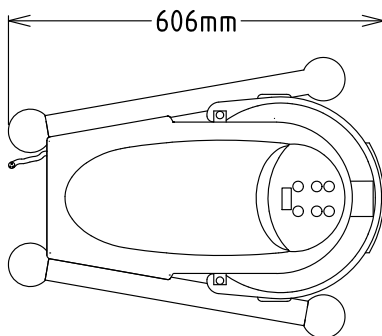


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



### Elektrisch

<b>Netzspannung:</b>	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
<b>Anschlusswert:</b>	0.75 kW
<b>Gesamt-Watt</b>	0.75 kW

### Kapazität:

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

### Schlüsselinformation

<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	454 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	606 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	700 mm
<b>Versandgewicht:</b>	49.2 kg
<b>Nettogewicht (kg):</b>	38
<b>Pastetenteig:</b>	3.5 kg mit Spiral Knethaken
<b>Eiweiß</b>	18 mit Schlagbesen