Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 10 lt. - Elektronisch mit Aufstecknabe



600143 (DXBE10BA) Planetenrührwerk 10 l - Knethaken, Flachrüher, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung, Gehäuse Edelstahl - mit Aufstecknabe H

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Maschine zum Kneten, Ruhren, Schlagen. Motorblock, Fuße und 10 l
Kessel aus Edelstahl. Einteiliger Haltekopf fur Planetensystem und
Antrieb. Flache Tasten-Bedienblende mit IP55 Wasserschutzgrad und 60-
Min. Zeitschaltuhr. Leistungsstarker 0,75 kW Motor mit elektronischer
Geschwindigkeitsregelunguber Potentiomenter (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
Fuße fur hohe Standfestigkeit. Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken,
Flachruhrer und Schlagbesen.

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

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.

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

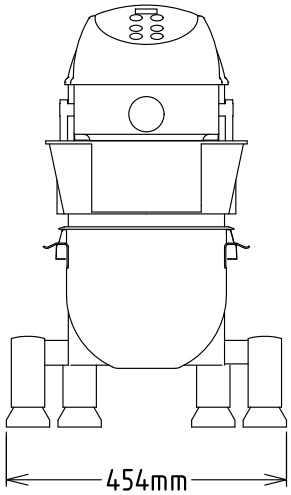
• Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm)	PNC 653187	❑
• Gemüseschneider für Aufstecknabe H, Sicherheitsabschaltung und Rutschkupplung	PNC 653225	❑
• Flachrührer 10 l	PNC 653267	❑
• Knethaken 10 l	PNC 653268	❑
• Besen 10 l	PNC 653269	❑
• Rührkessel 10 l	PNC 653276	❑
• Aluminium Fleischwolfgehäuse 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	❑
• Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 mm - 1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0, 3mm, 4,5 mm, 8 mm)	PNC 653723	❑

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

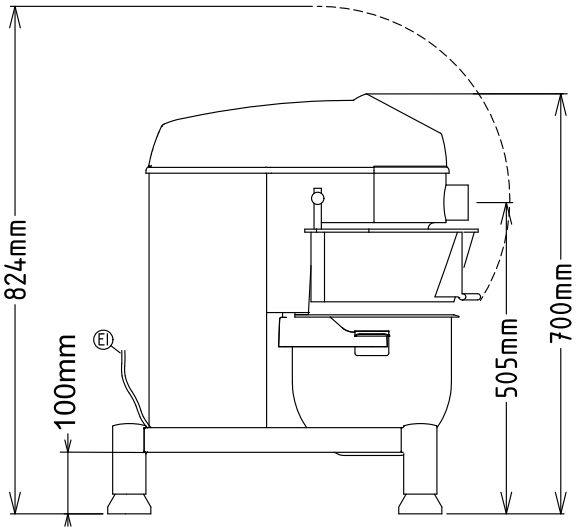
2026.11.05

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 10 lt. - Elektronisch mit Aufstecknabe

Front

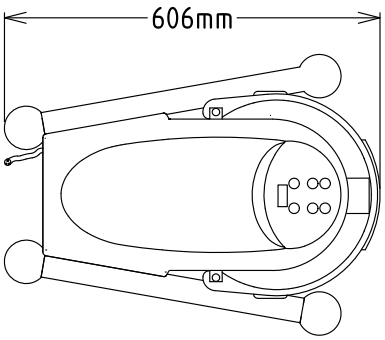


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	0.75 kW
Gesamt-Watt	0.75 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:	49.2 kg
Nettogewicht (kg):	38
Pastetenteig:	3.5 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	18 mit Schlagbesen

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