Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät - Elektronisch mit Aufstecknabe - 230V

600158 (DXBE20AB) Planetenrührwerk 20 l - Knethaken, Flachrüher, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung 230V, Gehäuse Alu eloxiert - mit Aufstecknabe H; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen. Motorblock aus
nicht rostendem Material, 20 l Kessel aus Chromnickelstahl. Leistungsstarker, asynchroner 1 kW Motor mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung (10 Stufen von 30 - 180 U.p.M.). Wassergeschütztes. Kipp- und abnehmbare Schutzblende. Wasserdichte
(IP55), flache Tastenbedienblende mit 60-Minutentimer und
automatisches Anhalten der Maschine am Zyklusende. Dauerbetriebstellung. Start-/Stopptaste. Eine Sicherheitsvorrichtung hält
die Maschine an, wenn der Kessel gesenkt wird. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). Verstellbar Füße fuŕ mehr Stabilität. Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung ohne Zubehör).

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine mit allen Grundfunktionen: Kneten aller Teigarten, Rühren von halbflüssigen Produkten, Emulsionen und Saucen.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timer, Geschwindigkeitseinstellung und Display.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 6 kg, geeignet für 50- 150 Mahlzeiten je Schicht.
- Kesselheben und -Senken über Hebel mit automatischem Stopp, wenn der Kessel oben ist.
- Lieferung mit:
  - Spatel, Knethaken, Besen und 20 l Kessel.
  - Option: Kesselhebevorrichtung.
- NEU mit Kesselerkennung (nach DEN454 Maschinenrichtlinie). Die Kesselerkennung stellt sicher, dass die Maschinen nicht startet ohne das der Kessel richtig eingesetzt wurde.
- DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnahmebare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionvorganges.

Konstruktion

- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- 20 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 10 Geschwindigkeiten von 30 bis 180 U.p.M. (Planetenbewegung) zur Anpassung an das ausgewählte Werkzeug und die Konsistenz des Produkts.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- Asynchroner Motor
- Gehäuse aus nichtrostendem Material.
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

Serienmäßiges Zubehör

1 St. Rührkessel 20 l	PNC 650121
1 St. Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen)	PNC 653109
1 St. Knethaken 20 l	PNC 653114
1 St. Flachrührer 20 l	PNC 653116

Optionales Zubehör

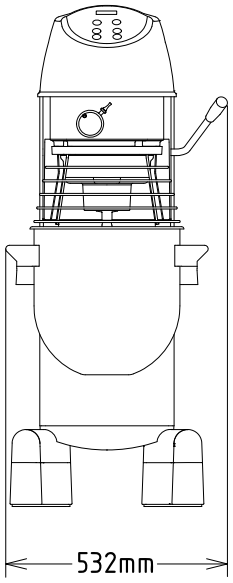
Rührkessel 20 l	PNC 650121 ❑
10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	PNC 650122 ❑

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät - Elektronisch mit Aufstecknabe - 230V

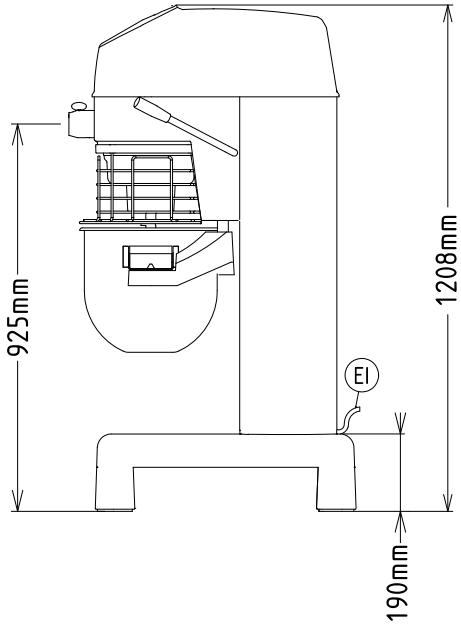
• Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen)	PNC 653109	❑
• Knethaken 20 l	PNC 653114	❑
• Flachrührer 20 l	PNC 653116	❑
• Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm)	PNC 653187	❑
• Gemüseschneider für Aufstecknabe H, Sicherheitsabschaltung und Rutschkupplung	PNC 653225	❑
• Rührbesen 20 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren)	PNC 653254	❑
• Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter Planetenrührwerke	PNC 653552	❑
• 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	❑

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät - Elektronisch mit Aufstecknabe - 230V

Front

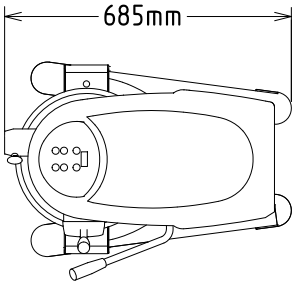


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch	
Netzspannung:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	1.01 kW
Gesamt-Watt	1.01 kW
Kapazität:	
Leistung (bis):	6 kg/Zyklen
Kapazität:	20 Liter
Schlüsselinformation	
Außenabmessungen, Länge:	532 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	685 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1208 mm
Versandgewicht:	107 kg
Nettogewicht (kg):	95
Pastetenteig:	6 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	32 mit Schlagbesen

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