



Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

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



**600151 (DXBM20AB)**

Planetenrührwerk 20 l -  
Knethaken, Flachrührer,  
Besen, mechanische  
Geschwindigkeitsregelung  
- 230V, Gehäuse Alu  
eloxiert - mit  
Aufstecknabe H; mit  
Kesselerkennung und  
Dual-Schutzschirm

Zubehör).

### Kurzbeschreibung

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

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen. Motorblock aus nicht rostendem Material, 20 l Kessel aus Chromnickelstahl. Leistungsstarker, asynchroner 0,75 kW Motor mit mechanischer Geschwindigkeitsregelung (8 Stufen von 35 - 180 U.p.M.). Wassergeschütztes Planetensystem. Kipp- und abnehmbare Schutzblende. Wasserdichte (IP55), flache Tastenbedienblende mit 60-Minutentimer. Eine Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine an, wenn der Kessel gesenkt wird. Verstellbar Füße für mehr Stabilität.

Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015).

DUAL Schutzschirmssystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung ohne

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



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

### Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine mit allen Grundfunktionen: Kneten aller Teigarten, Rühren von halbflüssigen Produkten, Emulsionen und Saucen.
- Lieferung mit:
  - Spatel, Knethaken, Besen und 20 l Kessel.
  - Option: Kesselhebevorrichtung.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timereinstellung und Display.
- 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.
- Mechanische Geschwindigkeitsregelung.
- 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.
- Abnehmbare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionsvorganges.

### Konstruktion

- Gehäuse aus nichtrostendem Material.
- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- 20 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 8 Geschwindigkeiten für Spitzenergebnisse.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- 750 W.
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- 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

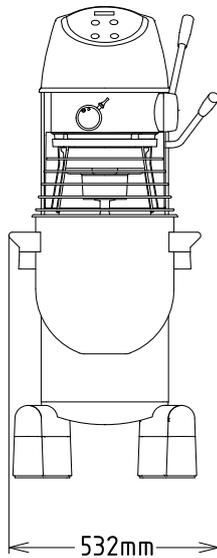
- Rührkessel 20 l PNC 650121
- 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650122
- Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653109
- Knethaken 20 l PNC 653114
- Flachrührer 20 l PNC 653116
- Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm) PNC 653187
- Gemüseschneider für Aufstecknabe 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 mit Aufstecknabe - 230V  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Front



### Elektrisch

<b>Netzspannung:</b>	220-240 V/1N ph/50 Hz
<b>Anschlusswert:</b>	0.75 kW
<b>Gesamt-Watt</b>	0.75 kW

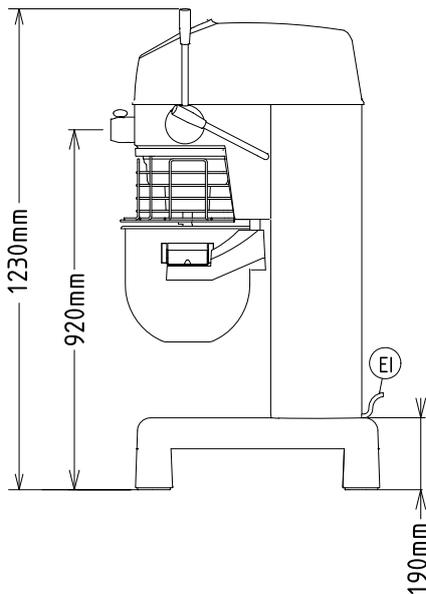
### Kapazität:

<b>Leistung (bis):</b>	6 kg/Zyklen
<b>Kapazität:</b>	20 Liter

### Schlüsselinformation

<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	521 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	685 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	1230 mm
<b>Versandgewicht:</b>	114 kg
<b>Nettogewicht (kg):</b>	95
<b>Pasteteig:</b>	6 kg mit Spiral Knethaken
<b>Eiweiß</b>	32 mit Schlagbesen

Seite



EI = Elektroanschluss

oben

