



Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät mit Aufstecknabe - 400V

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600152 (DXBM20A3B)

Planetenrührwerk 20 l -
Knethaken, Flachrührer,
Besen, mechanische
Geschwindigkeitsregelung
- 400V, 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 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. Verstellbare Füße für mehr Stabilität.

Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015).

DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung ohne

Zubehör).

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät mit Aufstecknabe - 400V

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.
- Mechanische 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.
- 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 | ☐ |

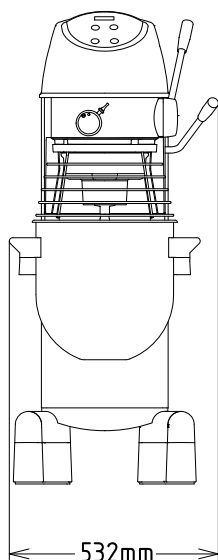


Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät mit Aufstecknabe - 400V
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

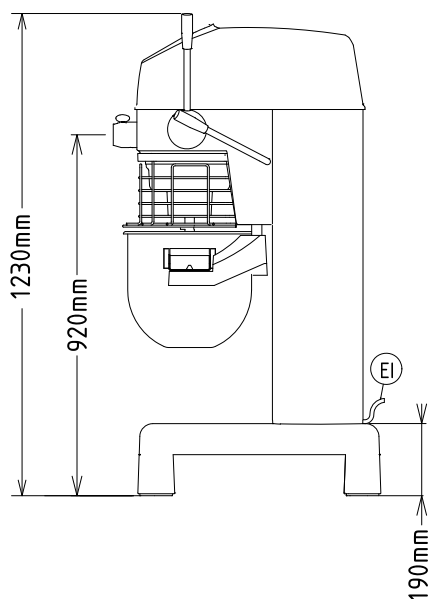


Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät mit Aufstecknabe - 400V

Front



Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	200-240/380-415 V/3
Anschlusswert:	ph/50 Hz
Gesamt-Watt	0.75 kW

Kapazität:

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

Schlüsselinformation

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