

# Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



## 600149 (DXBM20B)

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

## 600150 (DXBM20B3)

Planetenrührwerk 20 l -  
Knethaken, Flachrührer,  
Besen, mechanische  
Geschwindigkeitsregelung  
- 400V, Gehäuse Alu  
eloxiert ; 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. Kippund 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 Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

## 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.
- 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 ☐

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



## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät

- Rührbesen 20 l (verstärkt  
Konstruktion zum Einrühren) PNC 653254 ☐
- Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter PNC 653552 ☐  
Planetenrührwerke

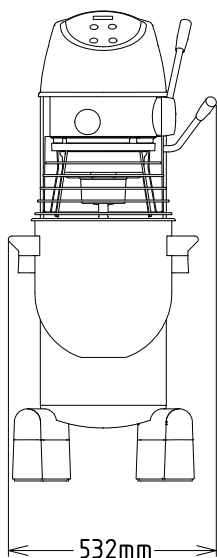


Planetenrührmaschinen  
Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät

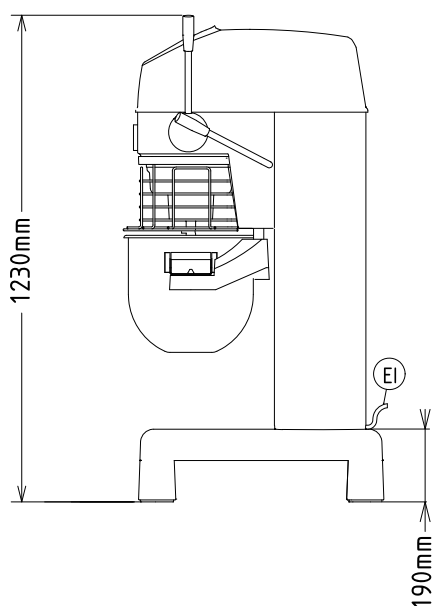
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.08.05

Front

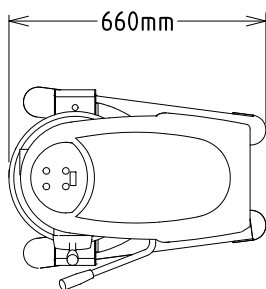


Seite



**EI** = Elektroanschluss

oben



### Elektrisch

#### Netzspannung:

**600149 (DXBM20B)**

220-240 V/1N ph/50 Hz

**600150 (DXBM20B3)**  
200-240/380-415 V/3  
ph/50 Hz

#### Anschlusswert:

0.75 kW

#### 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:

**600149 (DXBM20B)**

111 kg

**600150 (DXBM20B3)**

108 kg

#### Nettogewicht (kg):

95

#### Pastetenteig:

6 kg mit Spiral Knethaken

#### Eiweiß

32 mit Schlagbesen