

# **Planetenrührmaschinen** **Planetenrührmaschine 20 lt -** **Tischgerät mit Aufstecknabe - 400V**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



**600147 (DXBM20ABT3)**

Planetenrührwerk 20 l -  
Knethaken, Flachrührer,  
Besen, mechanische  
Geschwindigkeitsregelung  
- 400V, Gehäuse Alu  
eloxiert - mit  
Aufstecknabe H; mit  
Kesselerkennung und  
Dual-Schutzschirm

## **Kurzbeschreibung**

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

Tischmodell 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. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clipssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.

Verstellbar Füße für mehr Stabilität. Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung ohne Zubehör).

## **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 Clipssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnehmbare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionsvorganges.

## **Konstruktion**

- Gehäuse aus nichtrostendem Material.
- Kompaktes Design für Tischaufstellung.
- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- 20 l Edelstahlkessel.
- Leistungstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 8 Geschwindigkeiten für Spitzenergebnisse.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- 750 W.
- 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 ☐

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



## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät mit Aufstecknabe - 400V

- 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 ☐
- Edeltahltisch PNC 653434 ☐
- 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 ☐



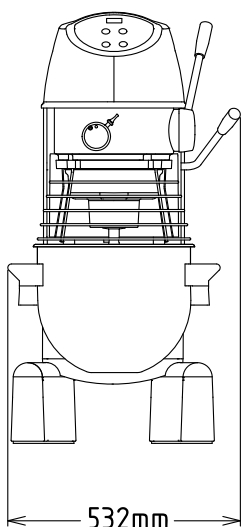
Planetenrührmaschinen  
Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät mit Aufstecknabe - 400V  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.05.23

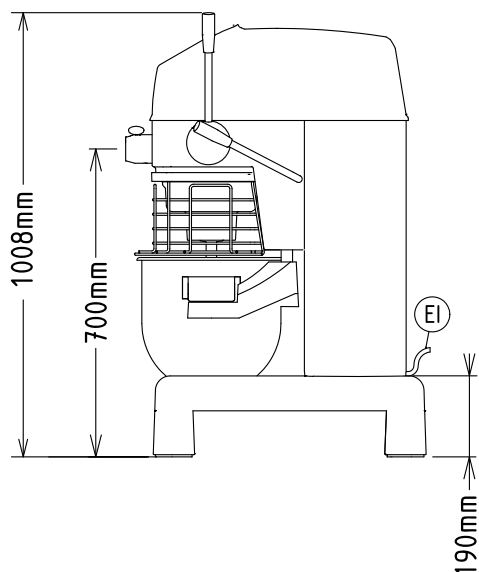


## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät mit Aufstecknabe - 400V

Front

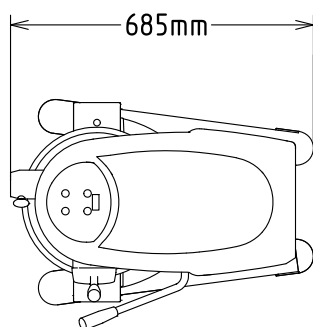


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



### Elektrisch

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| <b>Netzspannung:</b>  | 200-240/380-415 V/3 |
| <b>Anschlusswert:</b> | ph/50 Hz            |
| <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>  | 1010 mm                   |
| <b>Versandgewicht:</b>          | 94 kg                     |
| <b>Nettogewicht (kg):</b>       | 76                        |
| <b>Pasteteig:</b>               | 6 kg mit Spiral Knethaken |
| <b>Eiweiß</b>                   | 32 mit Schlagbesen        |