



## Planetrenührmaschinen Planetrenührmaschine 20 lt - Tischgerät mit Aufstecknabe - 400V



**600147 (DXBM20ABT3)**

Planetrenührwerk 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, Röhren und Schlagen. Motorblock aus nichtrostendem 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 Minuten-Timer. 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 Clippssystem 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).

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

### Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine mit allen Grundfunktionen: Kneten aller Teigarten, Röhren 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 Clippssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnahmehbare 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.
- Leistungsstarker 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

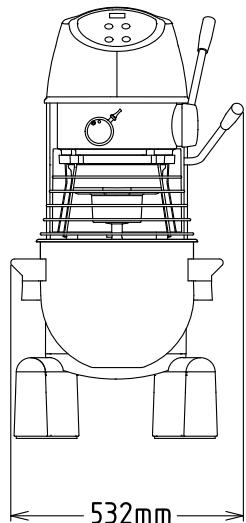
### Optionales Zubehör

- Rührkessel 20 l PNC 650121
- 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650122
- Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653109

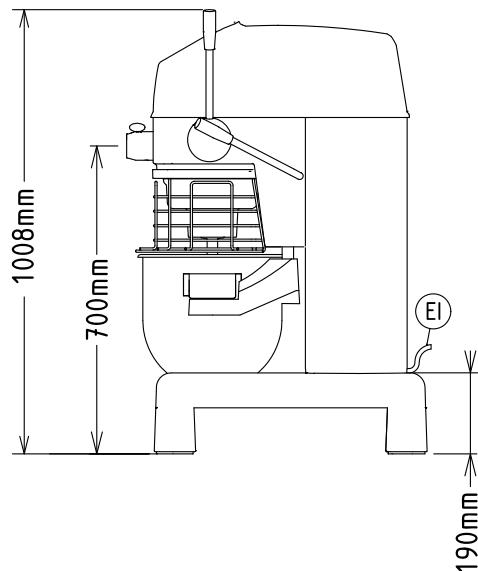
Genehmigung:

- Knethaken 20 l PNC 653114
- Flachrührer 20 l PNC 653116
- Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 PNC 653187   
Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm)
- Gemüseschneider für Aufstecknabe H,  
Sicherheitsabschaltung und Rutschkupplung PNC 653225
- Rührbesen 20 l (verstärkt Konstruktion zum Einröhren) PNC 653254
- Edelstahltisch PNC 653434
- Aluminium Fleischwolfgehäuse für 70 mm - H HUB - (inklusive Tasse und Stopfen). Muss mit einem Fleischwolfteinsatz kombiniert werden. PNC 653720
- Aluminium Fleischwolfteinsatz 70 mm - Enterprise cut, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) PNC 653721
- Edelstahlfleischwolfteinsatz 70 mm - Enterprise, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) PNC 653722
- Edelstahlfleischwolfteinsatz 70 mm - 1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0, 3mm, 4,5 mm, 8 mm) PNC 653723

Front

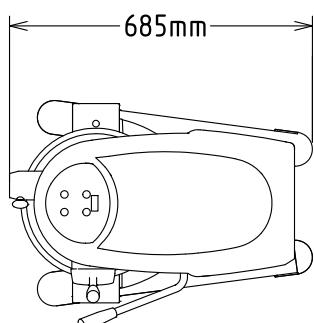


Seite



**EI** = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

**Netzspannung:**

200-240/380-415 V/3

**Anschlusswert:**

ph/50 Hz

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:**

1010 mm

**Versandgewicht:**

94 kg

**Nettogewicht (kg):**

76

**Pastetenteig:**

6 kg mit Spiral Knethaken

**Eiweiß**

32 mit Schlagbesen