

Planetenrührmaschinen

Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - Mechanisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



600144 (DXBM20BT)

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

600145 (DXBM20BT3)

Planetenrührwerk 20 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, mechanische Geschwindigkeitsregelung 400V, Gehäuse Alu eloxiert - 400V; 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 Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden. Verstellbar Füße für mehr Stabilität. 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.
- 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.
- Höhenverstellbare Füße.
- 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: _____



Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - Mechanisch

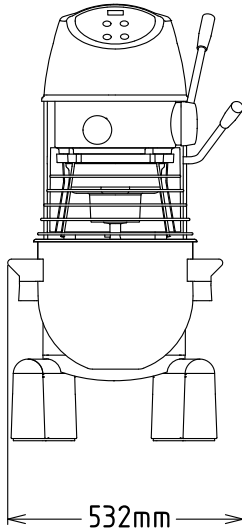
- Knethaken 20 l PNC 653114
- Flachrührer 20 l PNC 653116
- Rührbesen 20 l (verstärkt
Konstruktion zum Einrühren) PNC 653254
- Edeltahltisch PNC 653434



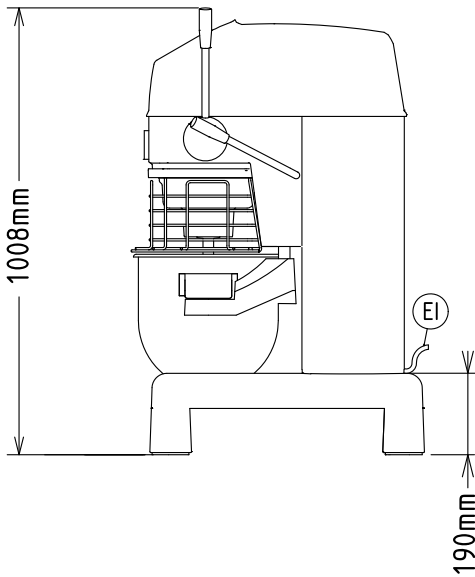
Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - Mechanisch
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2024.04.23

Front

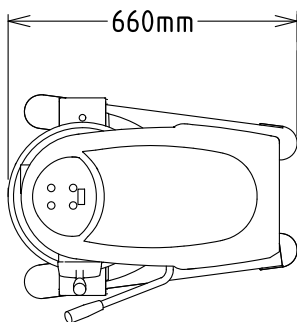


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:

600144 (DXBM20BT)

220-240 V/1N ph/50 Hz

200-240/380-415 V/3

600145 (DXBM20BT3)

ph/50 Hz

Anschlusswert:

0.75 kW

Gesamt-Watt

0.75 kW

Kapazität:

Leistung (bis):

6 kg/Zyklen

Kapazität:

ISO 9001; ISO 14001 Litre

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:

521 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

685 mm

Außenabmessungen, Höhe:

1010 mm

Versandgewicht:

93 kg

Nettogewicht (kg):

76

6 kg mit Spiral Knethaken

Pasteteig:

ISO 9001 mit
Schlagbesen

Eiweiß