



Planetrenührmaschinen Planetrenührmaschine 20 lt - Tischgerät - Mechanisch



600144 (DXBM20BT)

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

600145 (DXBM20BT3)

Planetrenührwerk 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 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

Genehmigung:

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

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 Clippssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnahmefähige 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

Seriennäßiges 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 | <input type="checkbox"/> |
| • 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen | PNC 650122 | <input type="checkbox"/> |
| • Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen) | PNC 653109 | <input type="checkbox"/> |



Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - Mechanisch

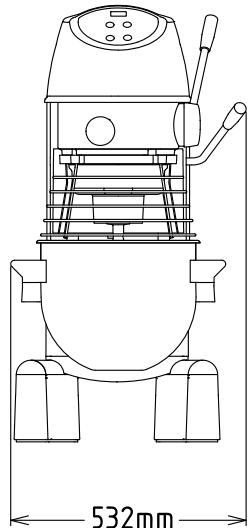
- Knethaken 20 l PNC 653114
- Flachrührer 20 l PNC 653116
- Rührbesen 20 l (verstärkt
Konstruktion zum Einröhren)
PNC 653254
- Edelstahltisch
PNC 653434



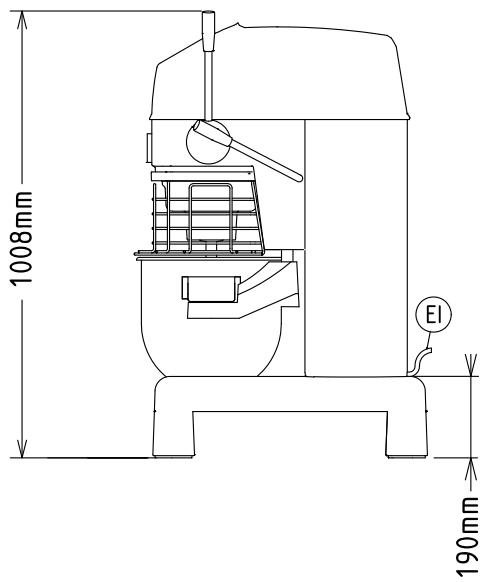
Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - Mechanisch
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - Mechanisch

Front

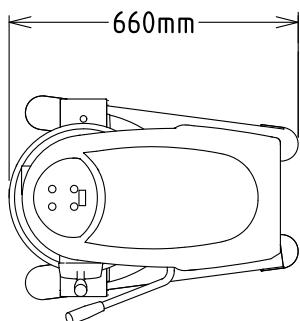


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:

600144 (DXBM20BT)

220-240 V/1N ph/50 Hz

600145 (DXBM20BT3)
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: 1010 mm

Versandgewicht:

93 kg

Nettogewicht (kg):

76

Pastetenteig:

6 kg mit Spiral Knethaken

Eiweiß

32 mit Schlagbesen



Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - Mechanisch

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

2026.02.10