



Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch - mit Aufstecknabe



**600168 (DXBE30AB)**

Planetenrührwerk 30 l -  
Knethaken, Flachrührer,  
Besen, elektronische  
Geschwindigkeitsregelung  
- 230V, Gehäuse Alu  
eloxiert - mit  
Aufstecknabe H; mit  
Kesselerkennung und  
Dual-Schutzschirm

Zubehör).

### Kurzbeschreibung

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

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen. Motorblock aus nicht rostendem Material, 30 l Kessel aus Chromnickelstahl. Leistungsstarker, asynchroner 1,1 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. Verstellbar Füße für mehr Stabilität.

Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015).

DUAL Schutzschirmssystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung ohne

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

Planetenrührmaschinen  
Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch - mit Aufstecknabe



# Planetenrührmaschinen

## Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch - mit Aufstecknabe

### Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine mit allen Grundfunktionen: Kneten aller Teigarten, Rühren von halbflüssigen Produkten, Emulsionen und Saucen.
- Lieferung mit:
  - Spatel, Knethaken, Besen und 30 l Kessel.
  - Option: Kesselhubvorrichtung.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timer, Geschwindigkeitseinstellung und Display.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 7 kg, geeignet für 100- 300 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 Clipssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnehmbare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionsvorganges.

### Konstruktion

- Gehäuse aus nichtrostendem Material.
- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- 30 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 10 Geschwindigkeiten von 30 bis 180 U.p.M. (Planetenbewegung) zur Anpassung an das ausgewählte Werkzeug und die Konsistenz des Produkts.
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- Leistung: 1100 Watt.
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

### Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Rührkessel 30 l PNC 650123
- 1 St. Knethaken 30 l PNC 653161
- 1 St. Flachrührer 30 l PNC 653165
- 1 St. Schlagbesen 30 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653166

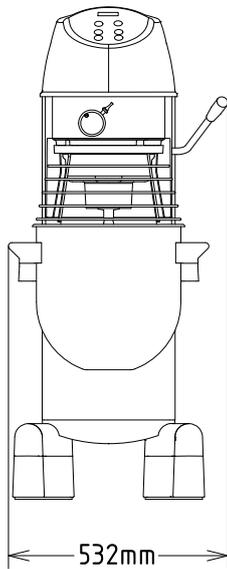
### Optionales Zubehör

- Rührkessel 30 l PNC 650123
- 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650124
- 20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650125
- Knethaken 30 l PNC 653161
- Flachrührer 30 l PNC 653165
- Schlagbesen 30 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653166

- 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 30 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) PNC 653253
- Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter Planetenrührwerke PNC 653552
- Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern 653552 verwendet werden) PNC 653562
- 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



Front



### Elektrisch

<b>Netzspannung:</b>	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
<b>Anschlusswert:</b>	1.1 kW
<b>Gesamt-Watt</b>	1.1 kW

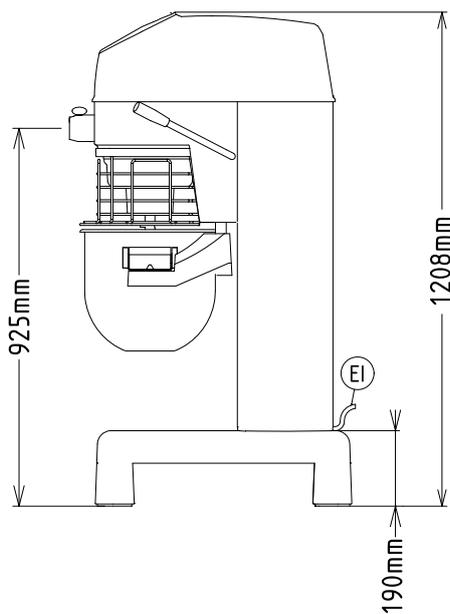
### Kapazität:

<b>Leistung (bis):</b>	7 kg/Zyklen
<b>Kapazität:</b>	30 Liter

### Schlüsselinformation

<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	532 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	685 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	1208 mm
<b>Versandgewicht:</b>	109 kg
<b>Pasteteig:</b>	7 kg mit Spiral Knethaken
<b>Eiweiß</b>	50 mit Schlagbesen

Seite



EI = Elektroanschluss

oben

