

# Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



**600167 (DXBE30B)**

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

## 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 elektronischer Geschwindigkeitsregelung 10 Stufen (von 30 bis 180 U.p.M.). Wassergeschütztes Planetensystem. Kipp- und abnehmbare Schutzblende. Flache, wasserdichte (IP55) Bedienblende mit 60-Minuten-Timer. Eine Schutzvorrichtung hält die Maschine automatisch an, wenn der Kessel gesenkt wird. Dauerbetriebstellung. Start-/Stopptaste.

Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015).

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

Verstellbare Füße für mehr Stabilität. Lieferung mit 3 Werkzeugen:

Spiralknethaken, 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 30 l Kessel.
- 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 Clippsystem 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 PNC 653166  
(optimal zum Aufschlagen)

## Optionales Zubehör

- Rührkessel 30 l PNC 650123
- 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650124

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



## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch

- 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
- 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

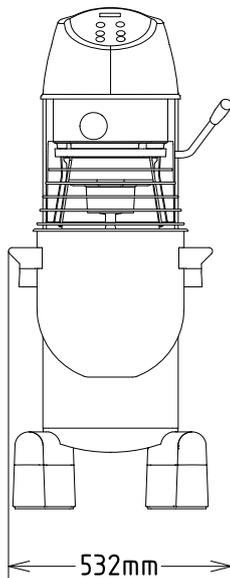


Planetenrührmaschinen  
Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch

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

2025.08.05

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                   |

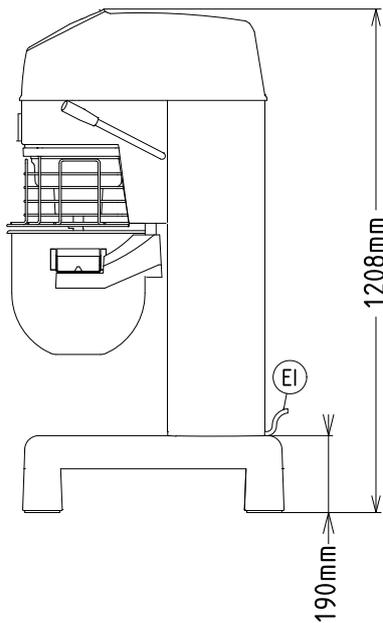
### Kapazität:

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <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>          | 106 kg                    |
| <b>Pasteteig:</b>               | 7 kg mit Spiral Knethaken |
| <b>Eiweiß</b>                   | 50 mit Schlagbesen        |

Seite



EI = Elektroanschluss

oben

