

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 dass 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 ☐

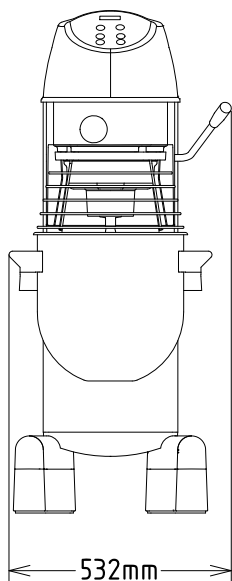


Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch

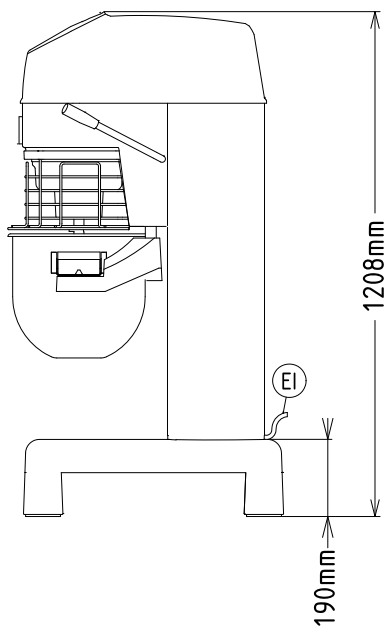
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.08.25

Front

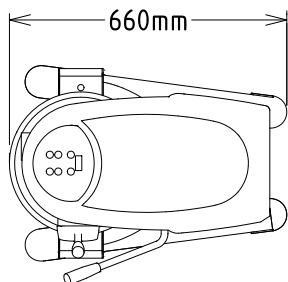


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

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

Kapazität:

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

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	532 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	685 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1208 mm
Versandgewicht:	106 kg
Pastetenteig:	7 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	50 mit Schlagbesen