

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 30 lt - Standgerät - Mechanisch mit Aufstecknabe

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600164 (DXBM30AB3)

Planetenrührwerk 30 l -
Knethaken, Flachrührer,
Besen, mechanische
Geschwindigkeitsregelung
400V, Gehäuse Alu eloxiert
- mit Aufstecknabe H; 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 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. Verstellbar Füße für mehr Stabilität. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). DUAL Schutzschirmsystem - 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 Zubehör).

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 Timereinstellung und Display.
- Mechanische 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.
- 8 Geschwindigkeiten für Spitzenergebnisse.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- 750 W.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- 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 ☐

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 30 lt - Standgerät - Mechanisch mit Aufstecknabe

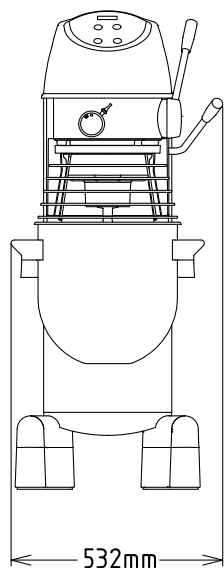
- Knethaken 30 l PNC 653161 ☐
- Flachrührer 30 l PNC 653165 ☐
- Schlagbesen 30 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653166 ☐
- Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm) PNC 653187 ☐
- Gemüseschneider für Aufstecknabe H, Sicherheitsabschaltung und Rutschkupplung PNC 653225 ☐
- Rührbesen 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 ☐



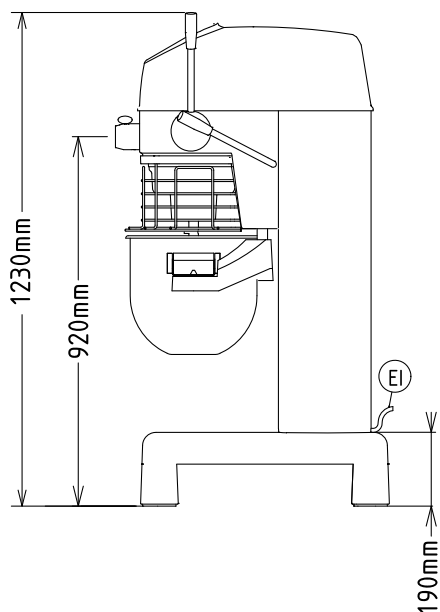
Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 30 lt - Standgerät - Mechanisch mit Aufstecknabe
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.19

Front

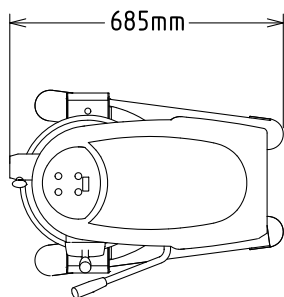


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	200-240/380-415 V/3
Anschlusswert:	ph/50 Hz
Gesamt-Watt	0.75 kW

Kapazität:

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

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	532 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	685 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1230 mm
Versandgewicht:	116 kg
Pasteteig:	7 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	50 mit Schlagbesen