

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 60 lt - Mechanisch - automatischer Kesselhub

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600181 (DBMXE60B3)

Planetenrührwerk 60 l -
Edelstahl Knethaken,
Flachrührer, Besen,
elektrische Regelung der
DrehzahlEinstellung -
400V - ohne Aufstecknabe

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen.
Motorblock

aus Stahl lackiert, 60 l Kessel aus Chromnickelstahl.
Leistungstarker, asynchroner 1,5 kW Motor mit 2
mechanisch regelbaren Geschwindigkeiten von 1 - 10 (20 -
180 U.p.M.). Mit Schutzgitter. Bedienblende mit Timer und
Kesselbeleuchtung. Manuelles Kesselhubsystem.

Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 -
2015).

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

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Edelstahl-Knethaken,
Aluminium- Flachrührer und
Edelstahl-Schlagbesen.

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine zum Kneten, Rühren und Schlagen aller Produktarten.
- Lieferung mit:
-Edelstahl-Spiralkneter, Aluminiumspatel, Besen aus CNS 18/8 und 60 l Kessel.
- Mechanische Geschwindigkeitsregelung mit elektrischer Kontrolle.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 20 kg, geeignet für 400- 800 Mahlzeiten je Schicht.
- Wasserdichte Bedienblende mit Timerregelknebel, Geschwindigkeitstasten und Geschwindigkeitsdisplay.
- Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine automatisch an, wenn die Schutzblende angehoben wird.
- Kesselhub- und Senkvorrichtung mit Getriebemotor und Beleuchtung.
- 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.
- 60 l Edelstahlkessel.
- Leistungstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- 1.800 W.
- Planetensystem und Motor mit Überlastungsschutz.
- 10 Geschwindigkeiten von 20 bis 180 U.p.M., (Planetenbewegung), einzustellen je nach Werkzeug und Konsistenz der Mischung.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität
- Kunststoff- Sicherheitsschirm ist für die Reinigung einfach abnehmbar

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Rührkessel 60 l PNC 650129
- 1 St. Flachrührer 60 l PNC 653083
- 1 St. Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk PNC 653084
- 1 St. Schlagbesen 60 l PNC 653086 (optimal zum Aufschlagen)

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 60 lt - Mechanisch - automatischer Kesselhub

Optionales Zubehör

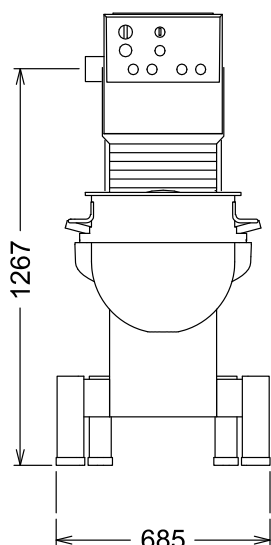
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 40 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen | PNC 650127 | ☐ |
| • Rührkessel 60 l | PNC 650129 | ☐ |
| • Flachrührer 60 l | PNC 653083 | ☐ |
| • Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk | PNC 653084 | ☐ |
| • Schlagbesen 60 l (optimal zum Aufschlagen) | PNC 653086 | ☐ |
| • Rührbesen 60 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) | PNC 653097 | ☐ |
| • Kesselschaber 60 l | PNC 653442 | ☐ |
| • Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel | PNC 653585 | ☐ |



Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 60 lt - Mechanisch - automatischer Kesselhub
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.19

Front



Elektrisch

Netzspannung:	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Anschlusswert:	1.79 kW
Gesamt-Watt	1.79 kW

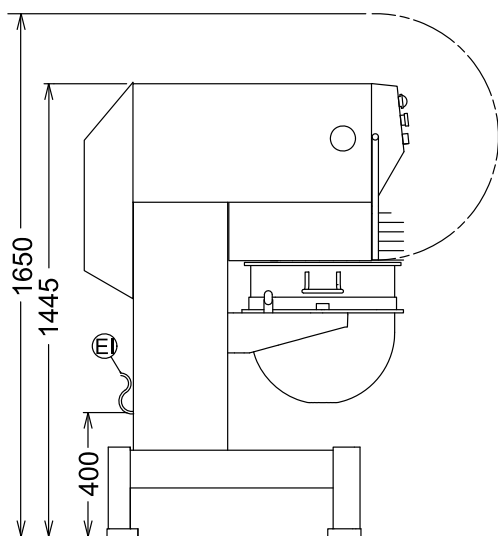
Kapazität:

Leistung (bis):	ISO 9001; ISO 14001 kg/ Zyklen
Kapazität:	60 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	685 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	1030 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1445 mm
Versandgewicht:	347 kg
Pastetenteig:	ISO 9001; ISO 14001 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	100 mit Schlagbesen

Seite



EI = Elektroanschluss

oben

