

## 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.  
Leistungsstarker, 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 Timerregelknobel, 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.
- Leistungsstarker 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

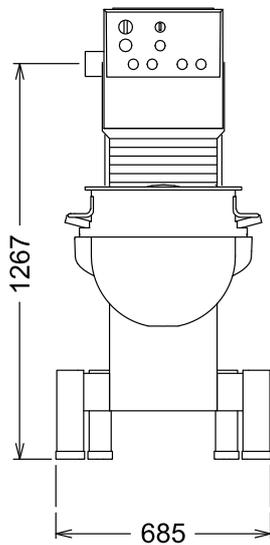
- 40 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650127
- Rührkessel 60 l PNC 650129
- Flachrührer 60 l PNC 653083
- Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk PNC 653084
- Schlagbesen 60 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653086
- Rührbesen 60 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) PNC 653097
- Kesselschaber 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.

2025.08.05

Front



### Elektrisch

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

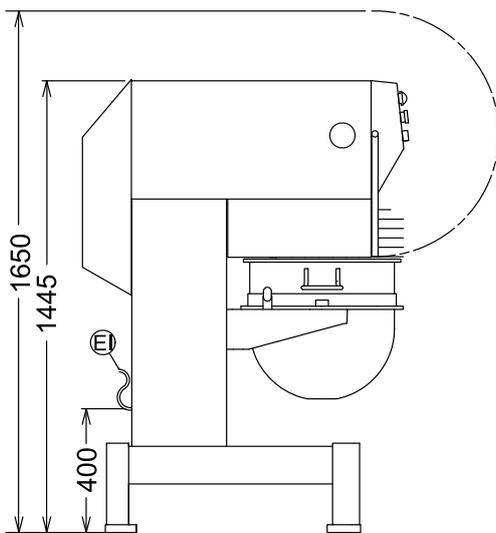
### Kapazität:

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

### Schlüsselinformation

<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	685 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	1030 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	1445 mm
<b>Versandgewicht:</b>	347 kg
<b>Pasteteig:</b>	ISO 9001; ISO 14001 kg mit Spiral Knethaken
<b>Eiweiß</b>	100 mit Schlagbesen

Seite



EI = Elektroanschluss

oben

