Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 60 lt - Mechanisch - automatischer Kesselhub



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 Clippsystem 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 Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnahmebare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionvorganges.

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 (optimal zum Aufschlagen) — PNC 653086

Genehmigung:

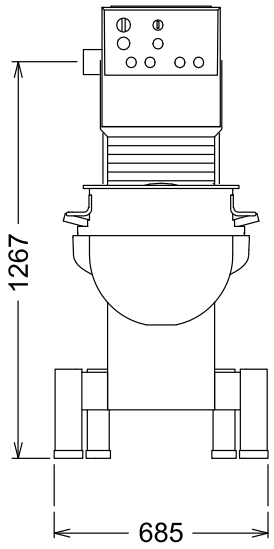
Optionales Zubehör

• 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	❑

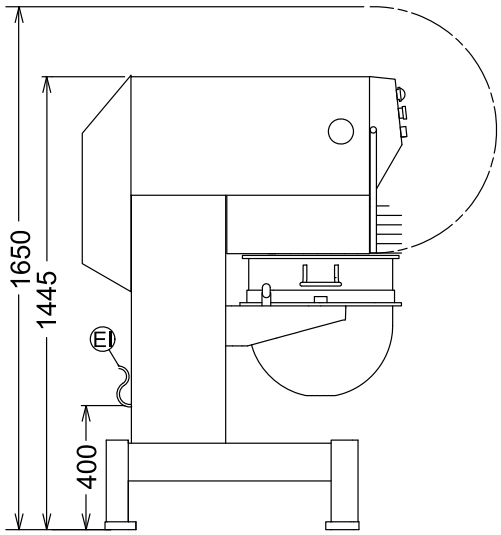
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 60 lt - Mechanisch - automatischer Kesselhub

Front

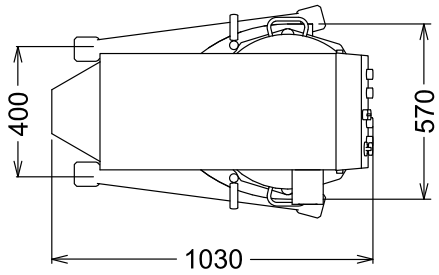


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

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

Kapazität:

Leistung (bis):	20 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

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