

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch mit Aufstecknabe

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600183 (DXBE60AB3)

Planetenrührwerk 60 l -
Knethaken, Flachrührer,
Besen, elektronische
Geschwindigkeitsregelung
- 400V - mit Aufstecknabe
H

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen.
Motorblock

aus Stahl lackiert, 60 l Kessel aus Chromnickelstahl.
Leistungsstarker, asynchroner 4

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.

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung ohne
Zubehör).

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine zum Kneten, Rühren und Schlagen aller Produktarten.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 20 kg, geeignet für 400- 800 Mahlzeiten je Schicht.
- Wasserdichte Bedienblende mit Timer und Geschwindigkeitstasten.
- Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine automatisch an, wenn die Schutzblende angehoben wird.
- Kesselhub- und Senkvorrichtung mit Getriebemotor und Beleuchtung.
- Lieferung mit:
-Edelstahl-Spiralkneter, Aluminiumspatel, Besen aus CNS 18/8 und 60 l Kessel.Option: Kesselhubvorrichtung
- 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

- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- 60 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 10 Geschwindigkeiten von 20 bis 180 U.p.M. (Planetenbewegung) zur Anpassung an das ausgewählte Werkzeug und die Konsistenz des Produkts.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- Höhenverstellbare Füße.
- Leistung: 4000 Watt.
- Planetensystem und Motor mit Überlastungsschutz.
- 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

Optionales Zubehör

- 40 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650127 ☐
- Rührkessel 60 l PNC 650129 ☐

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch mit Aufstecknabe

- 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 ☐
- Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm) PNC 653187 ☐
- Gemüseschneider für Aufstecknabe H, Sicherheitsabschaltung und Rutschkupplung PNC 653225 ☐
- Kesselschaber 60 l PNC 653442 ☐
- Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel PNC 653585 ☐
- 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 ☐
- Aluminium Fleischwolfgehäuse für 82 mm - H HUB - (inklusive Tasse und Stopfer). Muss mit einem Fleischwolfeinsatz kombiniert werden. PNC 653724 ☐
- Edelstahlfleischwolfeinsatz 82 mm - Enterprise, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) PNC 653725 ☐
- Aluminium Fleischwolfeinsatz 82 mm - Enterprise cut, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) PNC 653726 ☐
- Edelstahlfleischwolfeinsatz 82 mm - 1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0, 3mm, 4,5 mm, 8 mm) PNC 653727 ☐



Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch mit Aufstecknabe

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

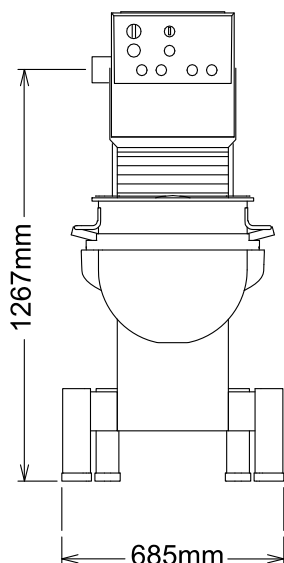
2025.05.23



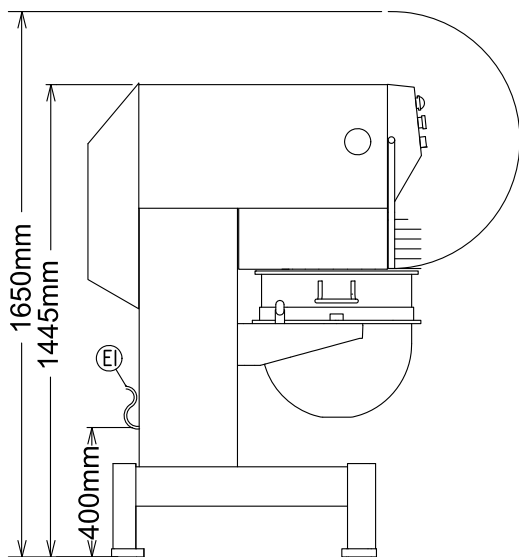
Planetenrührmaschinen

Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch mit Aufstecknabe

Front

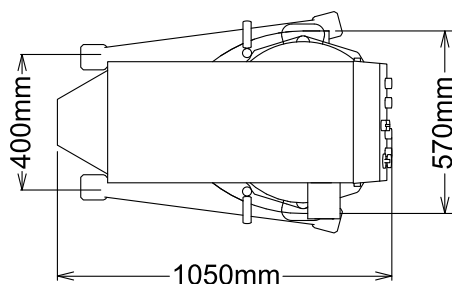


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

380-440 V/3N ph/50/60 Hz

Netzspannung:

Anschlusswert:

4 kW

Gesamt-Watt

4 kW

Kapazität:

ISO 9001; ISO 14001 kg/
Zyklen

Leistung (bis):

Kapazität:

60 Liter

Schlüsselinformation

**Außenabmessungen,
Länge:**

685 mm

**Außenabmessungen,
Tiefe:**

1050 mm

**Außenabmessungen,
Höhe:**

1445 mm

Versandgewicht:

324 kg

Pastetenteig:

ISO 9001; ISO 14001 kg mit
Spiral Knethaken

Eiweiß

100 mit Schlagbesen