Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch mit Aufstecknabe

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 Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
Lieferung mit 3 Werkzeugen: Edelstahl-Knethaken, Aluminium- Flachrührer und
Edelstahl-Schlagbesen.

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung ohne Zubehör).

Genehmigung:

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

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

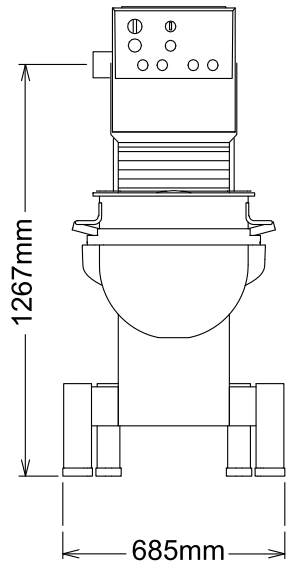
• 40 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	PNC 650127 ❑
• Rührkessel 60 l	PNC 650129 ❑

• 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	❑

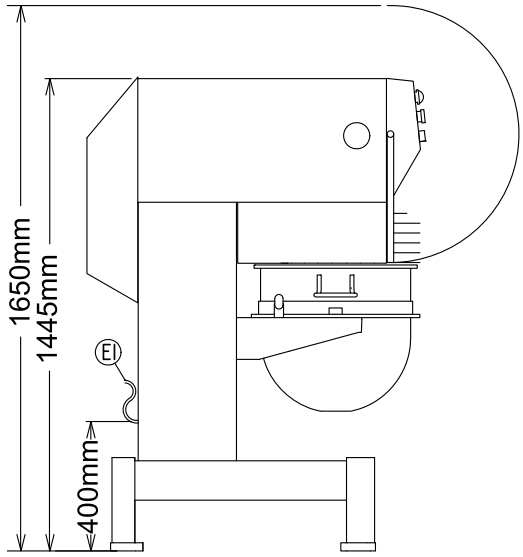
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch mit Aufstecknabe

Front

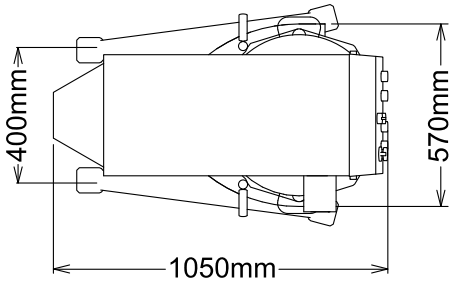


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-440 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	4 kW
Gesamt-Watt	4 kW

Kapazität:

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

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