



Planetrenührmaschinen

Planetrenührmaschine 60 lt - Elektronisch



600182 (DXBE60B3)

Planetrenührwerk 60 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 400V - ohne Aufstecknabe

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

Genehmigung:

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

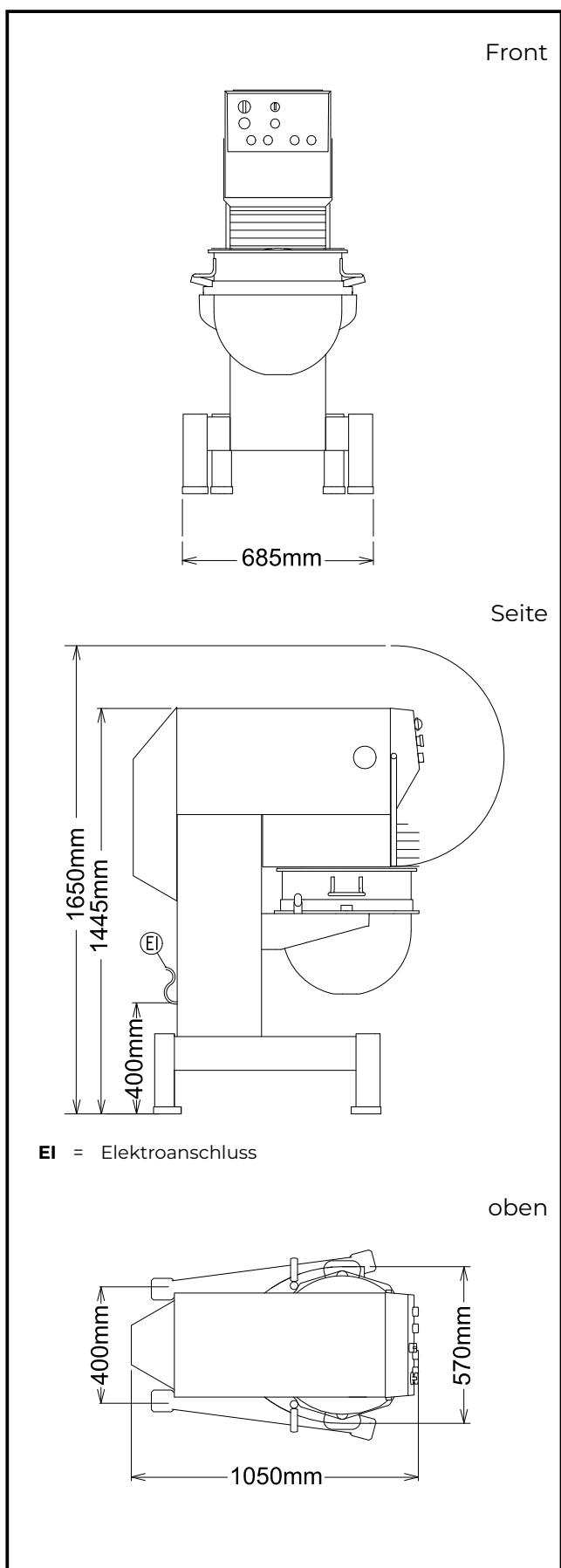
AIA #

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine zum Kneten, Röhren 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 Schutzbленde angehoben wird.
- Kesselhub- und Senkvorrichtung mit Getriebemotor und Beleuchtung.
- Lieferung mit:
 - Edelstahl-Spiralkneter, Aluminiumspatel, Besen aus CNS 18/8 und 60 l Kessel.
- 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 Clippssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnahmefähige 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. (Planetenebewegung) 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



Elektrisch

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

Netzspannung:

4 kW

Gesamt-Watt

4 kW

Kapazität:

20 kg/Zyklen

Kapazität:

60 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen,

685 mm

Länge:

1050 mm

Außenabmessungen,

1445 mm

Tiefe:

323 kg

Höhe:

ISO 9001; ISO 14001 kg mit

Versandgewicht:

Spiral Knethaken

Pastetenteig:

100 mit Schlagbesen

Eiweiß



Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch

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 Einröhren) PNC 653097
- Kesselschaber 60 l PNC 653442
- Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel PNC 653585