

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600182 (DXBE60B3)

Planetenrührwerk 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 Clippsystem bei
Nichtgebrauch abgenommen werden.

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Edelstahl-Knethaken,
Aluminium- Flachrührer und
Edelstahl-Schlagbesen.

Hauptmerkmale

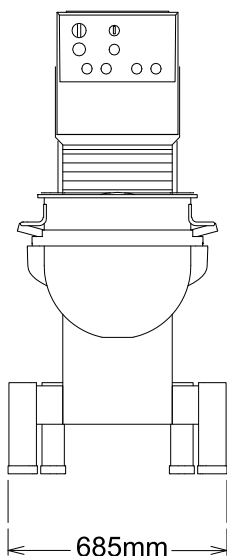
- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine zum Kneten, Rühren und Schlagen aller Produktarten.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 20 kg, geeignet für 400- 800 Mahlzeiten je Schicht.
- Wasserdichte Bedienblende mit Timer und Geschwindigkeitstasten.
- 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.
- 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.
- Abnehmbare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionsvorganges.

Konstruktion

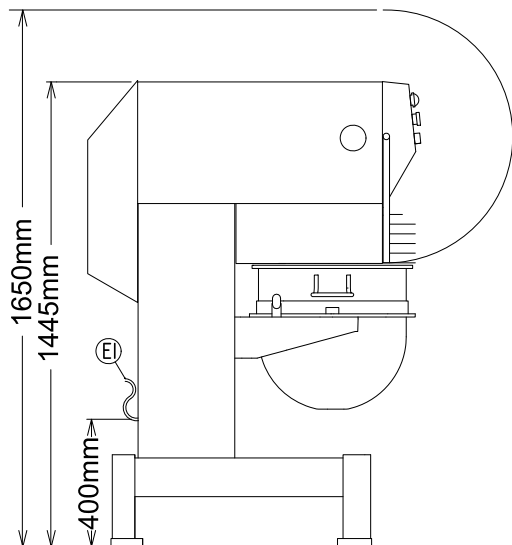
- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- 60 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 10 Geschwindigkeiten von 20 bis 180 U.p.M. (Planetenbewegung) zur Anpassung an das ausgewählte Werkzeug und die Konsistenz des Produkts.
- Wasserdichtes Planetensystem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

Genehmigung: _____

Front

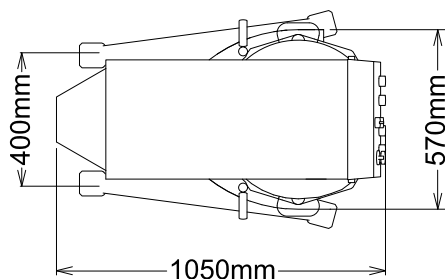


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

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

Netzspannung:

Anschlusswert:

4 kW

Gesamt-Watt

4 kW

Kapazität:

Leistung (bis):

20 kg/Zyklen

Kapazität:

60 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen,

Länge:

685 mm

Außenabmessungen,

Tiefe:

1050 mm

Außenabmessungen,

Höhe:

1445 mm

Versandgewicht:

323 kg

Pastetenteig:

ISO 9001; ISO 14001 kg mit
Spiral Knethaken

Eiweiß

100 mit Schlagbesen



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