

# Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 80 lt - Mechanisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**600186 (DBMXE80B3)**

Planetenrührwerk 80 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, 80 l Kessel aus Chromnickelstahl.  
Leistungsstarker, asynchroner 1,8 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.

## Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine zum Kneten, Rühren und Schlagen aller Produktarten.
- Mechanische Geschwindigkeitsregelung mit elektrischer Kontrolle.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 25 kg, geeignet für 400 - 800 Mahlzeiten je Schicht.
- Wasserdichte Bedienblende mit Timerregelknopf, Geschwindigkeitstasten und Geschwindigkeitsdisplay.
- Schutzgitter mit abnehmbarer Tülle zur Zugabe von Produkten während des Betriebs für Bediener-sicherheit.
- Kesselhub- und Senkvorrichtung mit Getriebemotor und Beleuchtung.
- Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine automatisch an, wenn die Schutzblende angehoben wird.
- Lieferung mit:  
- Aluminiumspatel, Edelstahlspiral-kneter, CNS 18/8 Besen und 80 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.

## Konstruktion

- Gehäuse aus nichtrostendem Material.
- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- 80 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 9 Geschwindigkeiten für Spitzenergebnisse.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- Planetensystem und Motor mit Überlastungsschutz.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität
- 2.000 W.

## Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Rührkessel 80 l PNC 650130
- 1 St. Edelstahl Knethaken 80 l PNC 653133
- 1 St. Besen 80 l PNC 653134
- 1 St. Flachrührer 80 l PNC 653135
- 1 St. Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel PNC 653585

## Optionales Zubehör

- 40 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650127
- Rührkessel 80 l PNC 650130

Genehmigung: \_\_\_\_\_



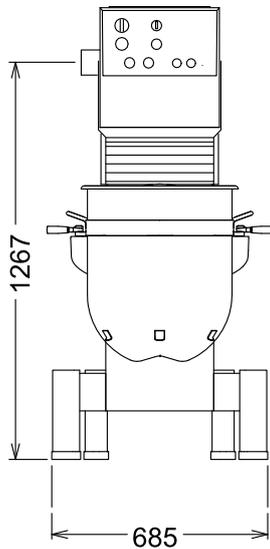
## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 80 lt - Mechanisch

- 60 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650131
- Edelstahl Knethaken 80 l PNC 653133
- Besen 80 l PNC 653134
- Flachrührer 80 l PNC 653135
- Kesselschaber 80 l PNC 653443
- Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel PNC 653585



Planetenrührmaschinen  
Planetenrührmaschine 80 lt - Mechanisch  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Front



### Elektrisch

<b>Netzspannung:</b>	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
<b>Anschlusswert:</b>	2.09 kW
<b>Gesamt-Watt</b>	2.09 kW

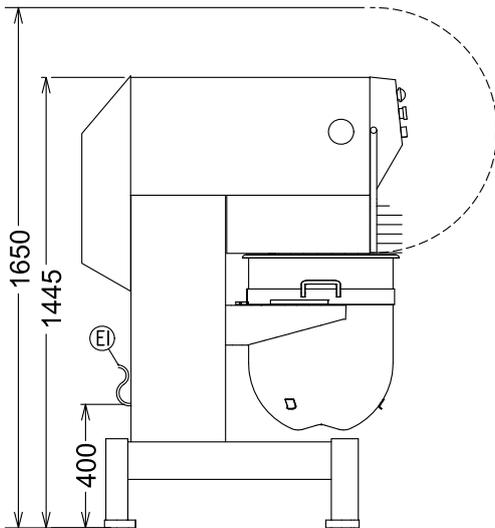
### Kapazität:

<b>Leistung (bis):</b>	25 kg/Zyklen
<b>Kapazität:</b>	80 Liter

### Schlüsselinformation

<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	685 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	1030 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	1445 mm
<b>Versandgewicht:</b>	363 kg
<b>Pasteteig:</b>	25 kg mit Spiral Knethaken
<b>Eiweiß</b>	120 mit Schlagbesen

Seite



EI = Elektroanschluss

oben

