

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 80 lt - Elektronisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600187 (DXBE80B3)

Planetenrührwerk 80 l -
Edelstahl Knethaken,
Flachrührer, Besen,
elektronische
Geschwindigkeitsregelung
- 400V - ohne
Aufstecknabe

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen.
Motorblock

aus Stahl lackiert, 80 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.

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine zum Kneten, Rühren und Schlagen aller Produktarten.
- Lieferung mit:
- Aluminiumspatel, Edelstahlspiralkneter, CNS 18/8 Besen und 80 l Kessel.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 25 kg, geeignet für 400 - 800 Mahlzeiten je Schicht.
- Wasserdichte Bedienblende mit Timer und Geschwindigkeitstasten.
- 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.
- 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.

Konstruktion

- Gehäuse aus nichtrostendem Material.
- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- 80 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.
- Planetensystem und Motor mit Überlastungsschutz.
- Höhenverstellbare Füße.
- Leistung: 4000 Watt.
- 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 - Elektronisch

- 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 ☐

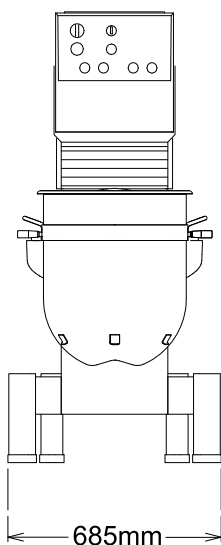


Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 80 lt - Elektronisch

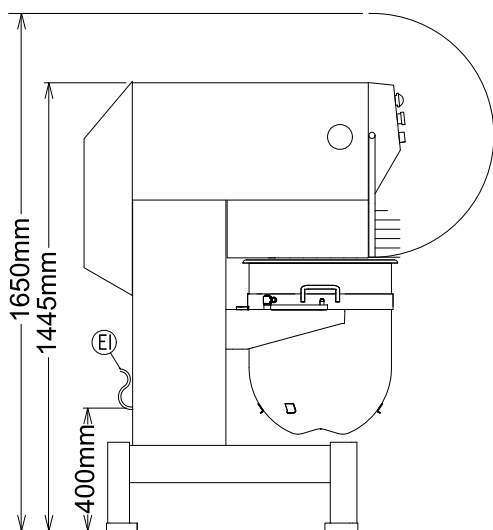
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.19

Front

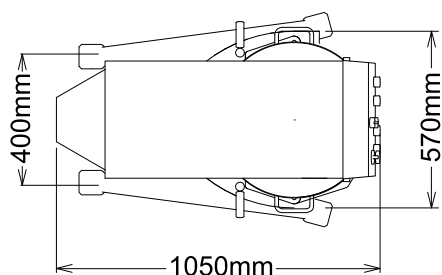


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

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

Netzspannung:

Anschlusswert:

4 kW

Gesamt-Watt

4 kW

Kapazität:

Leistung (bis):

25 kg/Zyklen

Kapazität:

80 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen,

Länge:

685 mm

Außenabmessungen,

Tiefe:

1050 mm

Außenabmessungen,

Höhe:

1445 mm

Versandgewicht:

342 kg

Pasteteig:

25 kg mit Spiral

Eiweiß

120 mit Schlagbesen