



## Planetenrührmaschinen Bäckerei- Planetenrührmaschine 20 lt. - Elektronisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



**600161 (DXBB20B)**

Planetenrührwerk 20 l -  
Knethaken, Flachrührer,  
Besen, Gehäuse Alu  
eloxiert, ohne  
Aufstecknabe,  
elektronische  
Geschwindigkeitsregelung  
230V, 3 voreingestellte  
Geschwindigkeiten -  
speziell für  
Teigverarbeitung

### Kurzbeschreibung

Artikel Nr. \_\_\_\_\_

Geeignet für Bäckerei- und Konditoreiprodukte, zum Kneten, Rühren und Emulgieren. Kessel aus Chromnickelstahl 1.4301. 3 fest eingestellte Geschwindigkeiten, 40, 80 und 160 Umdrehungen/Min. und elektronische Geschwindigkeitsregelung mit Timer von 0 - 59 Min. Bedienblende mit Tasten. Schwenk- und abnehmbare Sicherheitsblende. Höhenverstellbare Füße. Kneten: Geschwindigkeit 1 oder 2 mit Knethaken: Rühren: Geschwindigkeit 2 mit Flachrührer; Emulgieren: Geschwindigkeit 3 mit Ruhrbesen. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). Mit DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei Nichtgebrauch

abgenommen werden.

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

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



# Planetenrührmaschinen Bäckerei- Planetenrührmaschine 20 lt. - Elektronisch

## Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine für starke Beanspruchung bei der Teigzubereitung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 7 kg.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timer, Geschwindigkeitseinstellung und Display.
- Lieferung mit: Spiralkenthaken, Flachrührer, verstärktem Schlagbesen und 20 l Kessel.
- Knetgeschwindigkeiten: 1 oder 2 (mit Knethaken).
- Rührgeschwindigkeiten: 2 (mit Spatel)
- Emulgiergeschwindigkeiten: 3 (mit Besen).
- Kesselheben und -Senken über Hebel mit automatischem Stopp, wenn der Kessel oben ist.
- 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

- Verstärktes Gehäuse, Füße und Übertragung für starke Beanspruchung.
- 20 l Edelstahlkessel.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- 3 Geschwindigkeiten: 40, 80 und 160 U.p.M..
- 1.500 Watt
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung (10 Geschwindigkeiten von 30 bis 175 U.p.M.)

## Serienmäßiges Zubehör

- |                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| • 1 St. Rührkessel 20 l                                       | PNC 650121 |
| • 1 St. Knethaken 20 l                                        | PNC 653114 |
| • 1 St. Flachrührer 20 l                                      | PNC 653116 |
| • 1 St. Rührbesen 20 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) | PNC 653254 |

## Optionales Zubehör

- |                                                         |            |                          |
|---------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Rührkessel 20 l                                       | PNC 650121 | <input type="checkbox"/> |
| • 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen             | PNC 650122 | <input type="checkbox"/> |
| • Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen)            | PNC 653109 | <input type="checkbox"/> |
| • Knethaken 20 l                                        | PNC 653114 | <input type="checkbox"/> |
| • Flachrührer 20 l                                      | PNC 653116 | <input type="checkbox"/> |
| • Rührbesen 20 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) | PNC 653254 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter Planetenrührwerke   | PNC 653552 | <input type="checkbox"/> |

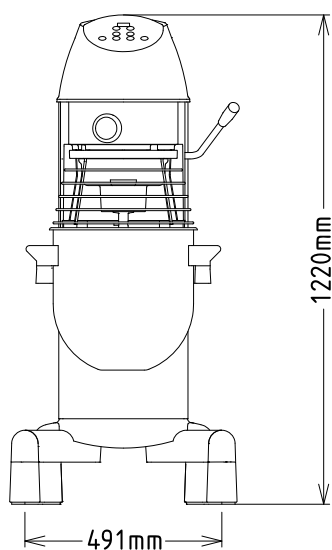


Planetenrührmaschinen  
Bäckerei- Planetenrührmaschine 20 lt. - Elektronisch

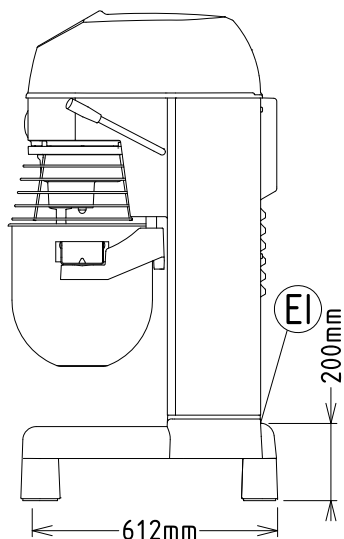
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.19

Front

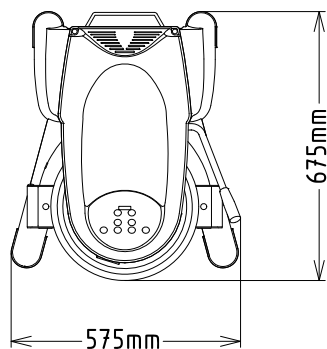


Seite



**EI** = Elektroanschluss

oben



#### Elektrisch

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| <b>Netzspannung:</b>  | 200-240 V/1N ph/50/60 Hz |
| <b>Anschlusswert:</b> | 1.5 kW                   |
| <b>Gesamt-Watt</b>    | 1.5 kW                   |

#### Kapazität:

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Leistung (bis):</b> | 7 kg/Zyklen |
| <b>Kapazität:</b>      | 20 Liter    |

#### Schlüsselinformation

|                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| <b>Außenabmessungen, Länge:</b> | 575 mm                    |
| <b>Außenabmessungen, Tiefe:</b> | 675 mm                    |
| <b>Außenabmessungen, Höhe:</b>  | 1220 mm                   |
| <b>Versandgewicht:</b>          | 117 kg                    |
| <b>Pastetenteig:</b>            | 7 kg mit Spiral Knethaken |
| <b>Eiweiß</b>                   | 32 mit Schlagbesen        |