

# Planetenrührmaschine Bäckerei- Planetenrührmaschine



### Planetenrührmaschinen Bäckerei- Planetenrührmaschine 20 lt. - Elektronisch

Technisches Datenblatt ARTIKEL #
MODELL#
NAME # SIS #
AIA#



abgenommen werden.

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachruhrer und

Schlagbesen.

### 600161 (DXBB20B)

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

## Kurzbeschreibung

### Artikel Nr.

Geeignet fur Bäckerei- und Konditoreiprodukte, zum Kneten, Ruhren 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

Fusse. Kneten: Geschwindigkeit 1 oder 2 mit Knethaken: Ruhren:

Geschwindigkeit 2 mit Flachruher; Emulgieren: Geschwindigkeit 3 mit

Ruhrbesen. Inklusive Kesselerkennung für sicheres

Arbeiten (EN454 - 2015). Mit DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub.

Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei Nichtgebrauch

Gene	hm	ıgι	un	g:



### 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 I 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.
- Abnahmebare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionvorganges.

### Konstruktion

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

### Serienmäßiges Zubehör

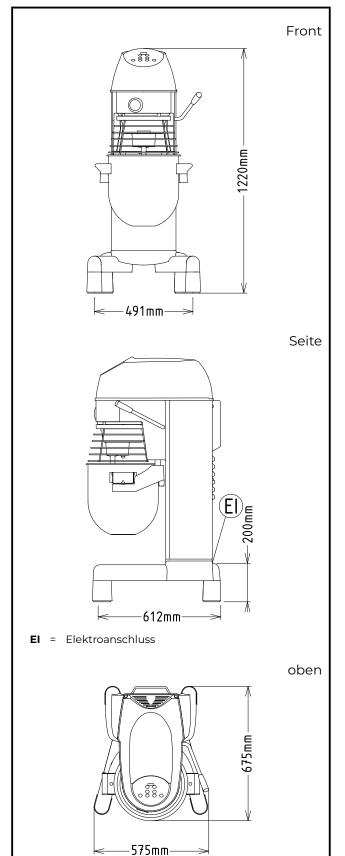
Optionales Zubehör				
<ul> <li>1 St. Rührbesen 20 I (verstärkt Konstruktion zum Einrühren)</li> </ul>	PNC 653254			
• 1 St. Flachrührer 20 l	PNC 653116			
• 1 St. Knethaken 20 l	PNC 653114			
• 1 St. Rührkessel 20 l	PNC 650121			

Optionales Zubenor		
Rührkessel 20 l	PNC 650121	
<ul> <li>10 I Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen</li> </ul>	PNC 650122	
<ul> <li>Schlagbesen 20 I (optimal zum Aufschlagen)</li> </ul>	PNC 653109	
Knethaken 20 I	PNC 653114	
• Flachrührer 20 l	PNC 653116	
<ul> <li>Rührbesen 20 I (verstärkt Konstruktion zum Einrühren)</li> </ul>	PNC 653254	
• Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter Planetenrührwerke	PNC 653552	





# Planetenrührmaschinen Bäckerei- Planetenrührmaschine 20 lt. - Elektronisch



=le	ktri	scr	1	

Netzspannung: 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

**Anschlusswert:** 1.5 kW 1.5 kW **Gesamt-Watt** 

Kapazität:

Leistung (bis): 7 kg/Zyklen Kapazität: 20 Liter

### Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:

575 mm

Außenabmessungen,

675 mm Tiefe:

Außenabmessungen,

Pastetenteig:

Höhe: 1220 mm Versandgewicht: 111 kg

7 kg mit Spiral Knethaken

**Eiweiß** 32 mit Schlagbesen