



## Planetrenührmaschinen Bäckerei- Planetrenührmaschine 20 lt. - Elektronisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



**600161 (DXBB20B)**

Planetrenührwerk 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:

## **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.
- Abnahmefähige Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionsvorganges.

## **Konstruktion**

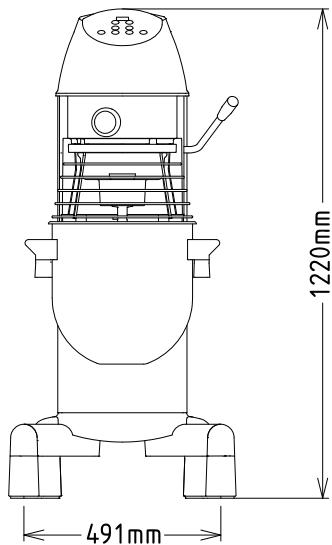
- Verstärktes Gehäuse, Füße und Übertragung für starke Beanspruchung.
- 20 l Edelstahlkessel.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- 3 Geschwindigkeiten: 40, 80 und 160 U.p.M..
- 1.500 Watt
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.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

## **Serienmäßiges Zubehör**

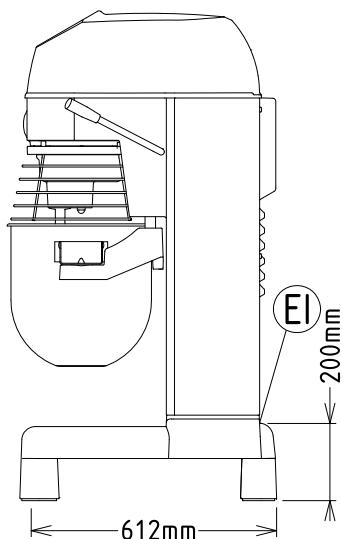
- |   |            |
|---|------------|
| • 1 St. Rührkessel 20 l                                       | PNC 650121 |
| • 1 St. Knethaken 20 l  | PNC 653114 |
| • 1 St. Flachrührer 20 l                                      | PNC 653116 |
| • 1 St. Rührbesen 20 l (verstärkt Konstruktion zum Einröhren) | 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 Einröhren) | PNC 653254 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter                     | PNC 653552 | <input type="checkbox"/> |
| Planetenrührwerke                                       |            |                          |



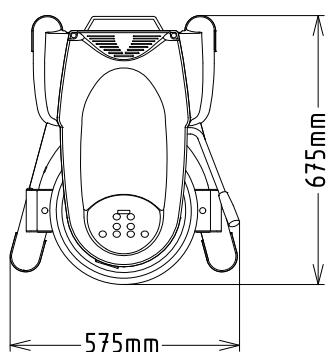
Front



Seite

**EI** = Elektroanschluss

oben



**Elektrisch**

**Netzspannung:** 200-240 V/1N ph/50/60 Hz  
**Anschlusswert:** 1.5 kW  
**Gesamt-Watt** 1.5 kW

**Kapazität:**

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

**Schlüsselinformation**

**Außenabmessungen, Länge:** 575 mm  
**Außenabmessungen, Tiefe:** 675 mm  
**Außenabmessungen, Höhe:** 1220 mm  
**Versandgewicht:** 111 kg  
**Pastetenteig:** 7 kg mit Spiral Knethaken  
**Eiweiß** 32 mit Schlagbesen