Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen
Bäckerei- Planetenrührmaschine 30 lt. - Elektronisch



600171 (DXBB30B)

Planetenrührwerk 30 l - Knethaken, Flachrüher, Besen, Gehäuse Alu eloxiert, ohne Aufstecknabe, elektronische Geschwindigkeitsregelung 230V, 3 voreingestellte Geschwindigkeiten - speziell für Teigverarbeitung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Geeignet fuŕ 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 Fuśse. 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 abgenommen werden.
Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachruhrer und Schlagbesen.

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine für starke Beanspruchung bei der Teigzubereitung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 8 kg.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timer, Geschwindigkeitseinstellung und Display.
- Lieferung mit:-Spiralkenthaken, Flachrührer, verstärktem Schlagbesen und 30 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.
- Abnahmebare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionvorganges.

Konstruktion

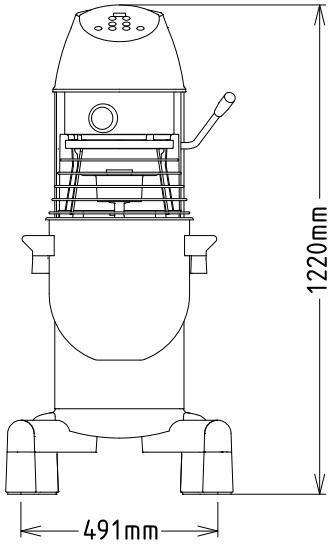
- Verstärktes Gehäuse, Füße und Übertragung für starke Beanspruchung.
- 30 l Edelstahlkessel.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- 3 Geschwindigkeiten: 40, 80 und 160 U.p.M..
- 1.500 Watt
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.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

Genehmigung:

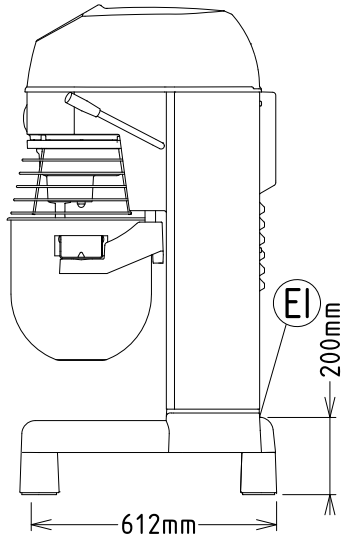
Planetenrührmaschinen
Bäckerei- Planetenrührmaschine 30 lt. - Elektronisch

Planetenrührmaschinen
Bäckerei- Planetenrührmaschine 30 lt. - Elektronisch

Front

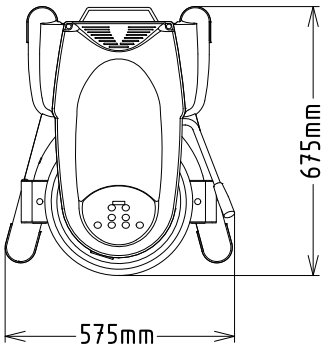


Seite



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):	8 kg/Zyklen
Kapazität:	30 Liter
Schlüsselinformation	
Außenabmessungen, Länge:	575 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	675 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1220 mm
Versandgewicht:	113 kg
Pastetenteig:	8 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	50 mit Schlagbesen

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

2026.11.05

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Rührkessel 30 l — PNC 650123
- 1 St. Knethaken 30 l — PNC 653161
- 1 St. Flachrührer 30 l — PNC 653165
- 1 St. Rührbesen 30 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) — PNC 653253

Optionales Zubehör

- Rührkessel 30 l — PNC 650123 ❑
- 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen — PNC 650124 ❑
- 20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen — PNC 650125 ❑
- Knethaken 30 l — PNC 653161 ❑
- Flachrührer 30 l — PNC 653165 ❑
- Schlagbesen 30 l (optimal zum Aufschlagen) — PNC 653166 ❑
- Rührbesen 30 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) — PNC 653253 ❑
- Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter Planetenrührwerke — PNC 653552 ❑
- Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern 653552 verwendet werden) — PNC 653562 ❑

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