Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 40 lt. - Elektronisch mit Aufstecknabe

600172 (DMBE40AB)	Planetenrührwerk 40 l - mit 3 festen und elektronisch variabler Geschwindigkeit - 230V, Spiralknethaken, Flachrührer, Rührbesen und Schutzgitter. Geeignet für die Verarbeitung von festem Teig. Inklusive Aufstecknabe; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzsch

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Maschine zum Kneten, Ruhren und Schlagen. Verstärktes Gehäuse mit 40 l Kessel aus Chromnickelstahl. Verstärkte Übertragung und leistungsstarker, asynchroner Motor (2,2 kW) mit 3 festen Geschwindigkeiten (40, 80, 160 U.p.M.) und elektronisch von 30 bis 175 U.p.M. variabler Geschwindigkeit. Flache Tastenbedienblende mit Strahlwasserschutzgrad IP55 mit Timer von 0 - 59 Min. Kipp- und abnehmbare Sicherheitsblende. Kneten: Geschwindigkeit 1 oder 2 mit Haken, Ruhren: Geschwindigkeit 2 mit Flachruhrer, Schlagen: Geschwindigkeit 3 mit Schlagbesen.
Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015).
Mit DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub.
Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei Nichtgebrauch
abgenommen werden. Lieferung mit 3 Werkzeugen: Spiralkneter, Flachruher und verstärkter Schlagbesen.

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung ohne Zubehör).

Genehmigung:

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 40 lt. - Elektronisch mit Aufstecknabe

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 40 lt. - Elektronisch mit Aufstecknabe

Hauptmerkmale

- Geliefert mit:
  - Knethaken, Flachrührer, Besen und 40 Liter Kessel
  - Anschlußnabe (Aufsteckgeräte als Option)
- Emulgiergeschwindigkeiten: 3 (mit Besen).
- Kesselheben und -Senken über Hebel mit automatischem Stopp, wenn der Kessel oben ist.
- Mittlere Knetgeschwindigkeit: 40 U.p.M. (mit Knethaken).
- Rührgeschwindigkeiten: 2 (mit Spatel)
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timer, Geschwindigkeitseinstellung und Display.
- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine für starke Beanspruchung bei der Teigzubereitung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt): 10 kg.
- 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

- 3 Geschwindigkeiten: 40, 80 und 160 U.p.M..
- 40 l Edelstahlkessel.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung (10 Geschwindigkeiten von 30 bis 175 U.p.M.)
- Verstärktes Gehäuse, Füße und Übertragung für starke Beanspruchung.
- Leistung: 2200 Watt.
- [NOT TRANSLATED]
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Rührkessel 40 l — PNC 650128
- 1 St. Knethaken 40 l — PNC 653092
- 1 St. Flachrührer 40 l — PNC 653093
- 1 St. Rührbesen 40 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) — PNC 653127

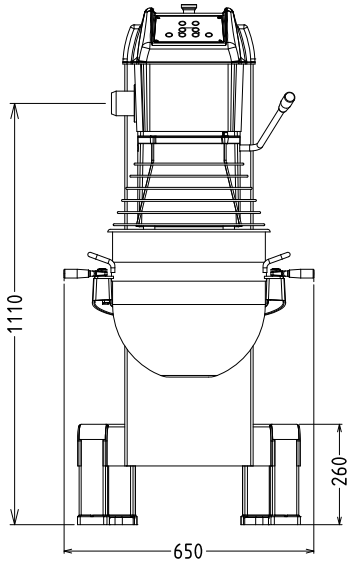
Optionales Zubehör

- 20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen — PNC 650126 ❑
- Rührkessel 40 l — PNC 650128 ❑
- Kesselschaber 40 Liter — PNC 650186 ❑
- Knethaken 40 l — PNC 653092 ❑
- Flachrührer 40 l — PNC 653093 ❑
- Schlagbesen 40 l (optimal zum Aufschlagen) — PNC 653094 ❑
- Rührbesen 40 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) — PNC 653127 ❑
- Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm) — PNC 653187 ❑
- Gemüseschneider für Aufstecknabe H, Sicherheitsabschaltung und Rutschkupplung — PNC 653225 ❑
- Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel — PNC 653585 ❑
- Aluminium Fleischwolfgehäuse für 70 mm - H HUB - (inklusive Tasse und Stopfer). Muss mit einem Fleischwolfeinsatz kombiniert werden. — PNC 653720 ❑
- Aluminium Fleischwolfeinsatz 70 mm - Enterprise cut, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) — PNC 653721 ❑
- Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 mm - Enterprise, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) — PNC 653722 ❑
- Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 mm - 1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0, 3mm, 4,5 mm, 8 mm) — PNC 653723 ❑
- Aluminium Fleischwolfgehäuse für 82 mm - H HUB - (inklusive Tasse und Stopfer). Muss mit einem Fleischwolfeinsatz kombiniert werden. — PNC 653724 ❑
- Edelstahlfleischwolfeinsatz 82 mm - Enterprise, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) — PNC 653725 ❑
- Aluminium Fleischwolfeinsatz 82 mm - Enterprise cut, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) — PNC 653726 ❑
- Edelstahlfleischwolfeinsatz 82 mm - 1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0, 3mm, 4,5 mm, 8 mm) — PNC 653727 ❑

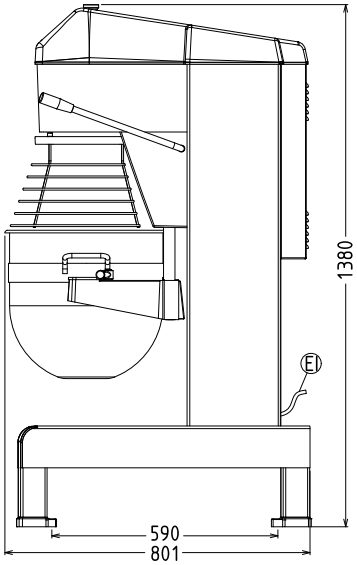
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 40 lt. - Elektronisch mit Aufstecknabe

Front

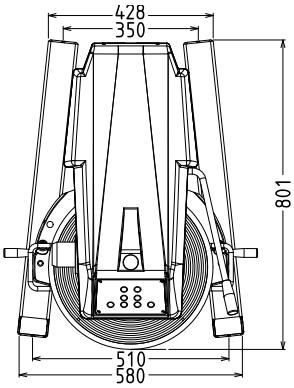


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	
600172 (DMBE40AB)	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	2.2 kW
Gesamt-Watt	2.2 kW

Kapazität:

Leistung (bis):	ISO 9001; ISO 14001 kg/ Zyklen
Kapazität:	40 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	655 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	850 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1370 mm
Pastetenteig:	ISO 9001; ISO 14001 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	70 mit Schlagbesen

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