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:

## 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 ❑ |

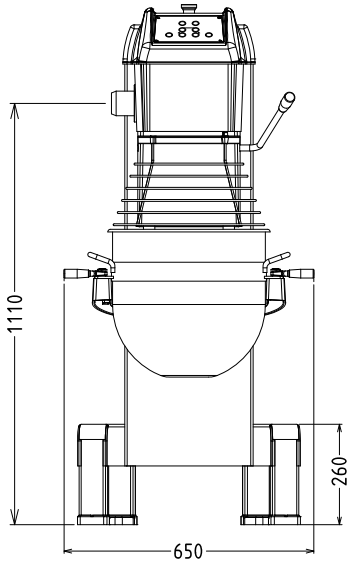
| | | |
|---|---|---|
| • Schlagbesen 40 l (optimal zum Aufschlagen) | PNC 653094 | ❑ |
| • Rührbesen 40 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) | PNC 653127 | ❑ |
| • Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm) | PNC 653187 | ❑ |
| • Gemüseschneider für Aufstecknabe H, Sicherheitsabschaltung 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 | ❑ |



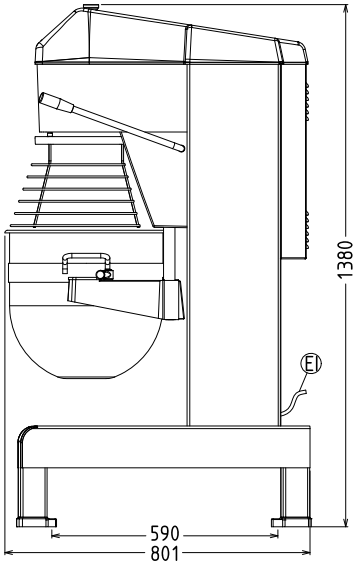
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

# Planetenrührmaschinen
# Planetenrührmaschine 40 lt. - Elektronisch mit Aufstecknabe

Front

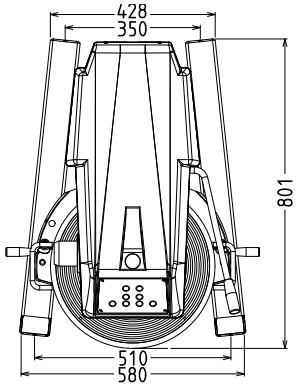



Seite




**EI** = Elektroanschluss

oben




## Elektrisch

| | |
|---|---|
| **Netzspannung:** | 200-240 V/1N ph/50/60 Hz |
| **Anschlusswert:** | 2.2 kW |
| **Gesamt-Watt** | 2.2 kW |

## Kapazität:

| | |
|---|---|
| **Leistung (bis):** | 10 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.


2026.11.05