

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 40 lt. - Elektronisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



600175 (DMBE40B)

Planetenrührwerk 40 l - mit 3 festen und elektronisch variabler Geschwindigkeit - 230V, Spiralknethaken, Flachrührer, Rührbesen und Schutzgitter. Geeignet für die Verarbeitung von festem Teig; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm

600176 (DMBE40B3)

Planetenrührwerk 40 l - mit 3 festen und elektronisch variabler Geschwindigkeit - 400V, Spiralknethaken, Flachrührer, Rührbesen und Schutzgitter. Geeignet für die Verarbeitung von festem Teig; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Maschine zum Kneten, Rühren 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, Rühren: Geschwindigkeit 2 mit Flachrührer, 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, Flachrührer und verstärkter Schlagbesen.

Hauptmerkmale

- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt): 10 kg.
- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine für starke Beanspruchung bei der Teigzubereitung.
- Lieferung mit:-Spiralknethaken, Flachrührer, verstärktem Schlagbesen und 40 l Kessel.
- Mittlere Knetgeschwindigkeit: 40 U.p.M. (mit Knethaken).
- Rührgeschwindigkeiten: 2 (mit Spatel)
- Emulgiergeschwindigkeiten: 3 (mit Besen).
- Kesselheben und -Senken über Hebel mit automatischem Stopp, wenn der Kessel oben ist.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timer, Geschwindigkeitseinstellung und Display.
- DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnehmbare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionsvorganges.
- NEU mit Kesselerkennung (nach DEN454 Maschinenrichtlinie). Die Kesselerkennung stellt sicher, dass die Maschinen nicht startet ohne das der Kessel richtig eingesetzt wurde.

Konstruktion

- Verstärktes Gehäuse, Füße und Übertragung für starke Beanspruchung.
- 40 l Edelstahlkessel.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- 3 Geschwindigkeiten: 40, 80 und 160 U.p.M..
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung (10 Geschwindigkeiten von 30 bis 175 U.p.M.)
- Leistung: 2200 Watt.
- 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 PNC 653127
Konstruktion zum Einrühren)

Optionales Zubehör

- Planetenrührwerk 40 l - mit 3 PNC 600175 □
festen und elektronisch
variabler Geschwindigkeit -
230V, Spiralknethaken,
Flachrührer, Rührbesen und
Schutzgitter. Geeignet für die
Verarbeitung von festem Teig;
mit Kesselerkennung und
Dual-Schutzschirm (nur für
600175)

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 40 lt. - Elektronisch

- 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
- Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel PNC 653585

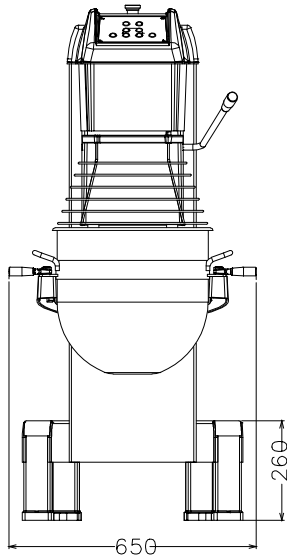


Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 40 lt. - Elektronisch

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

2026.05.26

Front



Elektrisch

Netzspannung:

600175 (DMBE40B)

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

600176 (DMBE40B3)

380-480 V/3 ph/50/60 Hz

Kapazität:

Leistung (bis):

10 kg/Zyklen

Kapazität:

40 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:

655 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

850 mm

Außenabmessungen, Höhe:

1370 mm

Versandgewicht:

203 kg

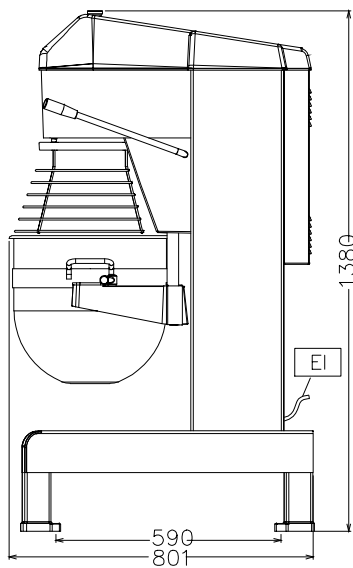
Pastetenteig:

ISO 9001; ISO 14001 kg mit Spiral Knethaken

Eiweiß

70 mit Schlagbesen

Seite



EI = Elektroanschluss

oben

