



Planetenrührmaschinen Edelstahl- Planetenrührmaschine 20 lt. - Standgerät mit Aufstecknabe - 400V

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600154 (DXBM20AX3B)

Edelstahl
Planetenrührwerk 20 l -
Knethaken, Flachrührer,
Besen, mechanische
Geschwindigkeitsregelung
400V - mit Aufstecknabe
H; mit Kesselerkennung
und Dual-Schutzschirm

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen. Motorblock aus nicht rostendem Material, 20 l Kessel aus Chromnickelstahl. Gehäusekonstruktion aus Edelstahl. Leistungsstarker, asynchroner 0,75 kW Motor mit mechanischer Geschwindigkeitsregelung (8 Stufen von 35 - 180 U.p.M.). Wassergeschütztes Planetensystem. Kippund abnehmbare Schutzblende. Wasserdichte (IP55), flache Tastenbedienblende mit 60-Minutentimer. Eine Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine an, wenn der Kessel gesenkt wird. Verstellbar Füße für mehr Stabilität.

Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clipssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung ohne Zubehör).

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine mit allen Grundfunktionen: Kneten aller Teigarten, Rühren von halbflüssigen Produkten, Emulsionen und Saucen.
- Lieferung mit:
 - Spatel, Knethaken, Besen und 20 l Kessel.
 - Option: Kesselhebevorrichtung.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timereinstellung und Display.
- Mechanische Geschwindigkeitsregelung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 6 kg, geeignet für 50- 150 Mahlzeiten je Schicht.
- 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 Clipssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnehmbare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionsvorganges.

Konstruktion

- Gehäuse aus Edelstahl.
- 20 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 8 Geschwindigkeiten für Spitzenergebnisse.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- 750 W.
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Rührkessel 20 l PNC 650121
- 1 St. Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653109
- 1 St. Knethaken 20 l PNC 653114
- 1 St. Flachrührer 20 l PNC 653116

Optionales Zubehör

- Rührkessel 20 l PNC 650121 ☐
- 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650122 ☐
- Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653109 ☐
- Knethaken 20 l PNC 653114 ☐
- Flachrührer 20 l PNC 653116 ☐

Genehmigung: _____



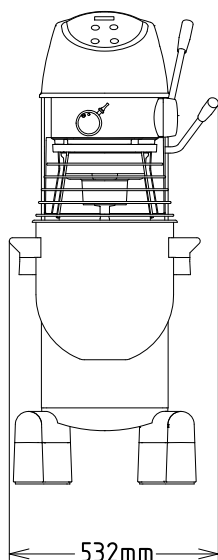
Planetenrührmaschinen Edelstahl- Planetenrührmaschine 20 lt. - Standgerät mit Aufstecknabe - 400V

- Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 PNC 653187 ☐
Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm)
- Gemüseschneider für PNC 653225 ☐
Aufstecknabe H,
Sicherheitsabschaltung und
Rutschkupplung
- Rührbesen 20 l (verstärkt PNC 653254 ☐
Konstruktion zum Einrühren)
- Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter PNC 653552 ☐
Planetenrührwerke
- Aluminium Fleischwolfgehäuse PNC 653720 ☐
für 70 mm - H HUB - (inklusive
Tasse und Stopfer). Muss mit
einem Fleischwolfeinsatz
kombiniert werden.
- Aluminium Fleischwolfeinsatz 70 PNC 653721 ☐
mm - Enterprise cut, inklusive
CNS Messer und 3 Lochscheiben
(4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 PNC 653722 ☐
mm - Enterprise, inklusive CNS
Messer und 3 Lochscheiben (4,5
mm, 6 mm, 8 mm)
- Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 PNC 653723 ☐
mm - 1/2 Unger, inklusive CNS
Messer und 4 Lochscheiben (0,
3mm, 4,5 mm, 8 mm)

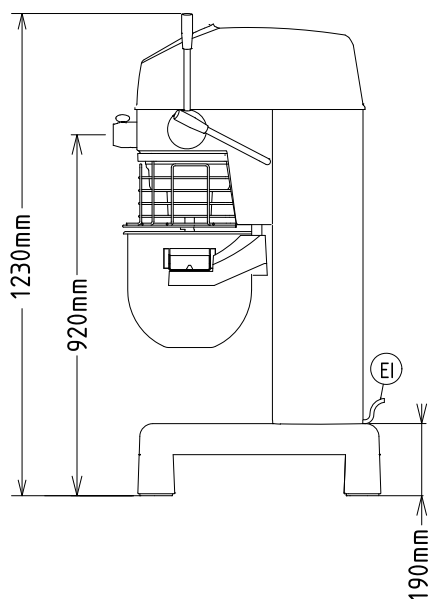


Planetenrührmaschinen
Edelstahl- Planetenrührmaschine 20 lt. - Standgerät mit
Aufstecknabe - 400V
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Front

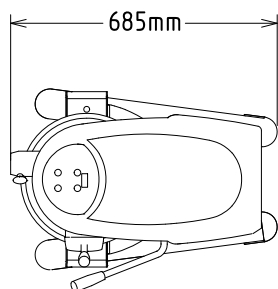


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	200-240/380-415 V/3
Anschlusswert:	ph/50 Hz
Gesamt-Watt	0.75 kW

Kapazität:

Leistung (bis):	6 kg/Zyklen
Kapazität:	20 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	521 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	685 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1230 mm
Versandgewicht:	111 kg
Nettogewicht (kg):	95
Pasteteig:	6 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	32 mit Schlagbesen