Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen
Edelstahl- Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät - 400V

600153 (DXBM20X3B) Edelstahl Planetenrührwerk 20 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, mechanische Geschwindigkeitsregelung 400V -; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen. Motorblock aus nicht rostendem Material, Gehäuse aus Edelstahl, 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 Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

Genehmigung:

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.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timereinstellung und Display.
- 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.
- Mechanische Geschwindigkeitsregelung.
- 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

- 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

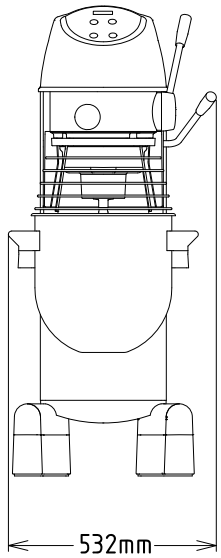
Rührkessel 20 l	PNC 650121 ❑
10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	PNC 650122 ❑
Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen)	PNC 653109 ❑
Knethaken 20 l	PNC 653114 ❑
Flachrührer 20 l	PNC 653116 ❑
Rührbesen 20 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren)	PNC 653254 ❑

- Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter PNC 653552 ❑
  Planetenrührwerke

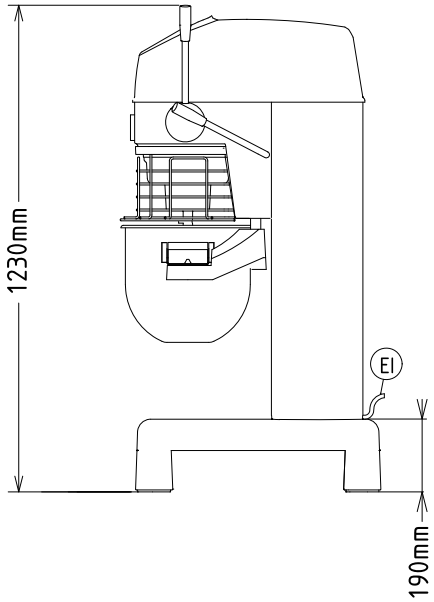
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Planetenrührmaschinen
Edelstahl- Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät - 400V

Front

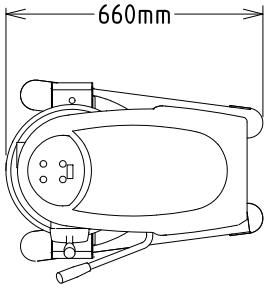


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Anschlusswert:	0.75 kW
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
Pastetenteig:	6 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	32 mit Schlagbesen

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