



Planetenrührmaschinen Edelstahl- Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - 400V

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600148 (DXBM20XBT)

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

Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Tischmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen.
Motorblock aus
nicht rostendem Material, Gehäuse aus Edelstahl, 20 l
Kessel aus Chromnickelstahl.

Leistungsstarker, asynchroner 0,75 kW Motor mit
mechanischer
Geschwindigkeitsregelung (8 Stufen von 35 - 180 U.p.
M.).

Wassergeschütztes Planetensystem. Kipp- und abnehmbare
Schutzblende. Wasserdichte (IP55), flache Tastenbedienblende
mit 60 Minutentimer. Eine Sicherheitsvorrichtung hält
die Maschine an, wenn der Kessel gesenkt wird.
Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten
(EN454 - 2015).

DUAL Schutzschirmssystem - vermeidet Mehlstaub.
Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei
Nichtgebrauch abgenommen werden.

Verstellbar Füße für mehr Stabilität. Lieferung mit 3

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Edelstahl- Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - 400V

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.
- 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 Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnehmbare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionsvorganges.

Konstruktion

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Kompaktes Design für Tischaufstellung.
- 20 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 8 Geschwindigkeiten für Spitzenergebnisse.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- 750 W.
- 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 | ☐ |
| • Edelstahltisch | PNC 653434 | ☐ |

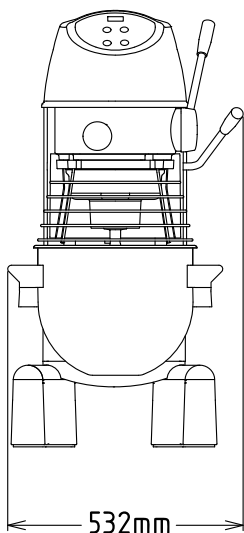


Planetenrührmaschinen
Edelstahl- Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - 400V

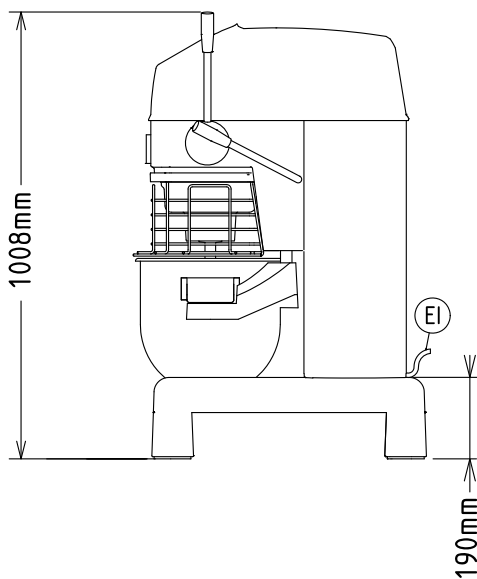
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.08.26

Front

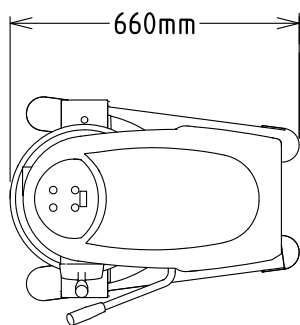


Seite



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:	1010 mm
Versandgewicht:	93 kg
Nettogewicht (kg):	76
Pasteteig:	6 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	32 mit Schlagbesen