



Planetenrührmaschinen Edelstahl Planetenrührmaschine 30 lt - Standgerät - Mechanisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600165 (DXBM30XB3)

Edelstahl
Planetenrührwerk 30 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, 30 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.

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine mit allen Grundfunktionen: Kneten aller Teigarten, Rühren von halbflüssigen Produkten, Emulsionen und Saucen.
- Lieferung mit:
 - Spatel, Knethaken, Besen und 30 l Kessel.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timereinstellung und Display.
- Mechanische Geschwindigkeitsregelung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 7 kg, geeignet für 100- 300 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.
- 30 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 8 Geschwindigkeiten für Spitzenergebnisse.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- 750 W.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

Serienmäßiges Zubehör

- | | |
|--|------------|
| • 1 St. Rührkessel 30 l | PNC 650123 |
| • 1 St. Knethaken 30 l | PNC 653161 |
| • 1 St. Flachrührer 30 l | PNC 653165 |
| • 1 St. Schlagbesen 30 l (optimal zum Aufschlagen) | PNC 653166 |

Optionales Zubehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Rührkessel 30 l | PNC 650123 | ☐ |
| • 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen | PNC 650124 | ☐ |
| • 20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen | PNC 650125 | ☐ |
| • Knethaken 30 l | PNC 653161 | ☐ |
| • Flachrührer 30 l | PNC 653165 | ☐ |

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Edelstahl Planetenrührmaschine 30 lt - Standgerät - Mechanisch

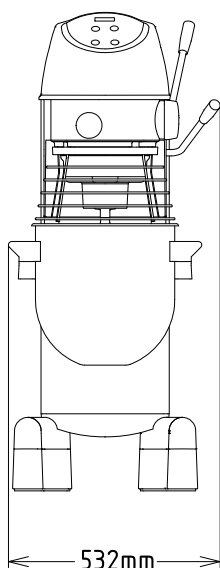
- Schlagbesen 30 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653166 ☐
- Rührbesen 30 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) PNC 653253 ☐
- Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter Planetenrührwerke PNC 653552 ☐
- Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern 653552 verwendet werden) PNC 653562 ☐



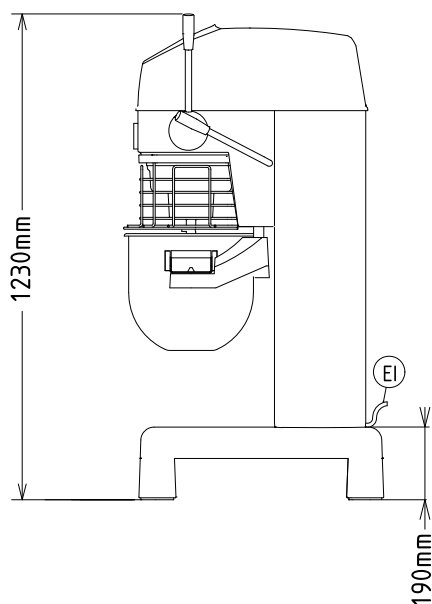
Planetenrührmaschinen
Edelstahl Planetenrührmaschine 30 lt - Standgerät - Mechanisch
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.19

Front

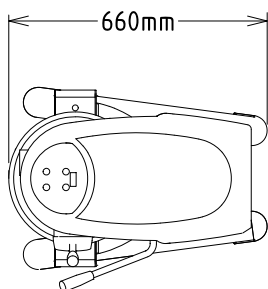


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

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

Kapazität:

Leistung (bis):	7 kg/Zyklen
Kapazität:	30 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	532 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	685 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1230 mm
Versandgewicht:	114 kg
Pasteteig:	7 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	50 mit Schlagbesen