

<u> Edelstahl Planetenrührmaschine 30 lt - Standgerät - Mechan</u>



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.

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 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.
- Abnahmebare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionvorganges.

Konstruktion

- Gehäuse aus Edelstahl.
- 30 | 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 I (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 I 	PNC 653161 🚨
 Flachrührer 30 l 	PNC 653165 🛚



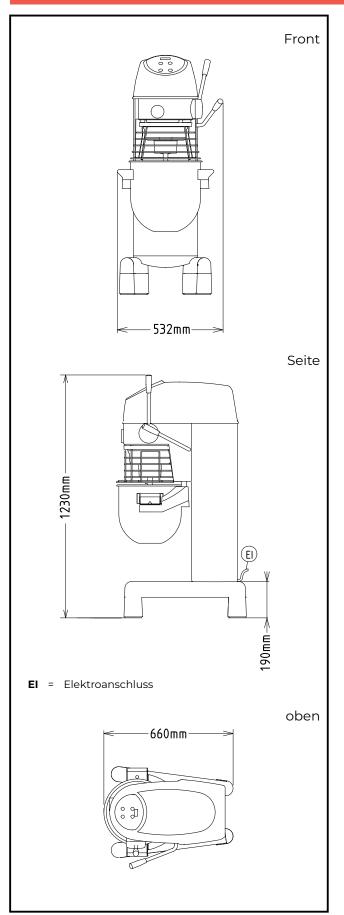
Planetenrührmaschinen Edelstahl Planetenrührmaschine 30 lt - Standgerät - Mechanisch

•	Schlagbesen 30 I (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



Elektrisch

200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz

Anschlusswert: 0.75 kW **Gesamt-Watt** 0.75 kW

Kapazität:

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

Schlüsselinformation

Außenabmessungen,

Länge: 532 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

Außenabmessungen,

Höhe: 1230 mm

Versandgewicht: 114 kg

7 kg mit Spiral Knethaken

685 mm

Pastetenteig:

Eiweiß 50 mit Schlagbesen

Planetenrührmaschinen Edelstahl Planetenrührmaschine 30 lt - Standgerät - Mechanisch