



Planetenrührmaschinen Edelstahl Planetenrührmaschine 60 lt - Mechansich mit Aufstecknabe - manueller Kesselhub

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600180 (DBMX60AXB3)

Edelstahl
Planetenrührwerk 60 l -
Edelstahl Knethaken,
Flachrührer, Besen,
Zeitschaltuhr, 9-stufige
mechanische
Geschwindigkeitsregelung
- 400V, Kesselbeleuchtung
- mit Aufstecknabe H

ohne Zubehör).

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen.
Motorblock

aus Edelstahl für starke Beanspruchung, 60 l Kessel aus
Chromnickelstahl. Leistungsstarker, asynchroner 1,5
kW Motor mit

2 mechanisch regelbaren Geschwindigkeiten von 1 - 10
(20 - 180 U.

p.M.). Mit Schutzgitter. Bedienblende mit Timer und
Kesselbeleuchtung. Manuelles Kesselhubsystem.

Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten
(EN454 - 2015).

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

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Edelstahl-Knethaken,
Aluminium- Flachrührer und Edelstahl-Schlagbesen.

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Edelstahl Planetenrührmaschine 60 lt - Mechanisch mit Aufstecknabe - manueller Kesselhub

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine zum Kneten, Rühren und Schlagen aller Produktarten.
- Lieferung mit:
 - Edelstahl-Spiralkneter, Aluminiumspatel, Besen aus CNS 18/8 und 60 l Kessel.Option: Kesselhubvorrichtung
- Mechanische 2-Stufen-Geschwindigkeitsreglung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 20 kg, geeignet für 400- 800 Mahlzeiten je Schicht.
- Wasserdichte Bedienblende mit Zeiteinstellknebel, Geschwindigkeitsregelgriff und Geschwindigkeitsdisplay.
- Kesselhub- und Senkvorrichtung.
- Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine automatisch an, wenn die Schutzblende angehoben wird.
- 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 Produktionsvorgangs.

Konstruktion

- Gehäuse aus Edelstahl.
- 60 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 9 Geschwindigkeiten für Spitzenergebnisse.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- 1.500 Watt
- Planetensystem und Motor mit Überlastungsschutz.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität
- Kunststoff- Sicherheitsschirm ist für die Reinigung einfach abnehmbar

Serienmäßiges Zubehör

- | | |
|---|------------|
| • 1 St. Rührkessel 60 l | PNC 650129 |
| • 1 St. Flachrührer 60 l | PNC 653083 |
| • 1 St. Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk | PNC 653084 |
| • 1 St. Schlagbesen 60 l (optimal zum Aufschlagen) | PNC 653086 |

Optionales Zubehör

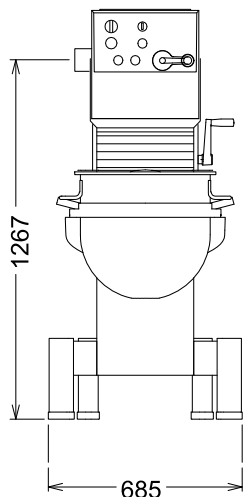
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 40 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen | PNC 650127 | ☐ |
| • Rührkessel 60 l | PNC 650129 | ☐ |
| • Flachrührer 60 l | PNC 653083 | ☐ |
| • Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk | PNC 653084 | ☐ |
| • Schlagbesen 60 l (optimal zum Aufschlagen) | PNC 653086 | ☐ |
| • Rührbesen 60 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) | PNC 653097 | ☐ |
| • Passiergerät für Aufstecknabe H.1 Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm) | PNC 653187 | ☐ |
| • Gemüseschneider für Aufstecknabe H, Sicherheitsabschaltung und Rutschkupplung | PNC 653225 | ☐ |

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kesselschaber 60 l | PNC 653442 | ☐ |
| • Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel | PNC 653585 | ☐ |
| • Aluminium Fleischwolfgehäuse für 70 mm - H HUB - (inklusive Tasse und Stopfer). Muss mit einem Fleischwolfeinsatz kombiniert werden. | PNC 653720 | ☐ |
| • Aluminium Fleischwolfeinsatz 70 mm - Enterprise cut, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) | PNC 653721 | ☐ |
| • Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 mm - Enterprise, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) | PNC 653722 | ☐ |
| • Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 mm - 1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0,3mm, 4,5 mm, 8 mm) | PNC 653723 | ☐ |
| • Aluminium Fleischwolfgehäuse für 82 mm - H HUB - (inklusive Tasse und Stopfer). Muss mit einem Fleischwolfeinsatz kombiniert werden. | PNC 653724 | ☐ |
| • Edelstahlfleischwolfeinsatz 82 mm - Enterprise, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) | PNC 653725 | ☐ |
| • Aluminium Fleischwolfeinsatz 82 mm - Enterprise cut, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) | PNC 653726 | ☐ |
| • Edelstahlfleischwolfeinsatz 82 mm - 1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0,3mm, 4,5 mm, 8 mm) | PNC 653727 | ☐ |



Planetenrührmaschinen
Edelstahl Planetenrührmaschine 60 lt - Mechanisch mit
Aufstecknabe - manueller Kesselhub
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Front



Elektrisch

Netzspannung:	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Anschlusswert:	1.54 kW
Gesamt-Watt	1.54 kW

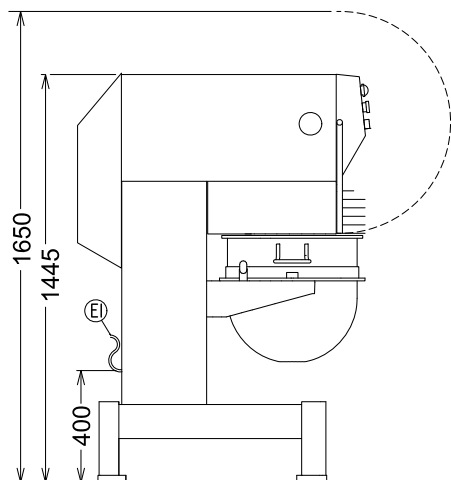
Kapazität:

Leistung (bis):	20 kg/Zyklen
Kapazität:	60 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	685 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	1087 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1445 mm
Versandgewicht:	337 kg
Pasteteig:	ISO 9001; ISO 14001 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	100 mit Schlagbesen

Seite



EI = Elektroanschluss

oben

