

Planetenrührmaschinen Edelstahl Planetenrührmaschine 60 lt - Mechanisch - manueller Kesselhub

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



600178 (DBMX60XB3)

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

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.

Genehmigung: _____

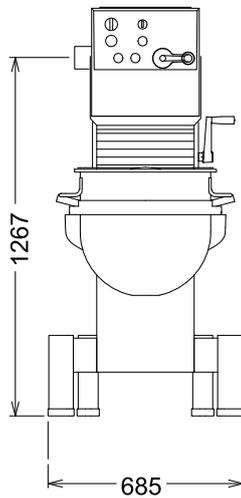
Hauptmerkmale

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

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

Front



Elektrisch

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

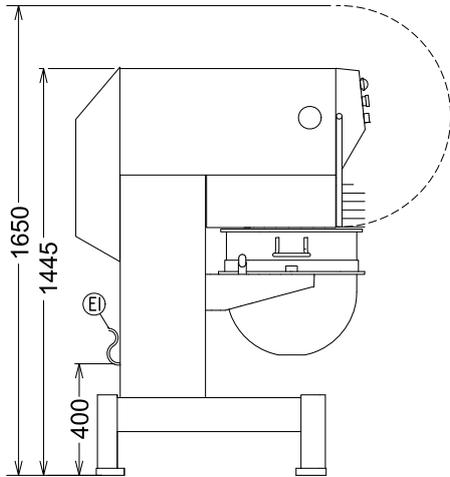
Kapazität:

Leistung (bis):	ISO 9001; ISO 14001 kg/ Zyklen
Kapazität:	60 Liter

Schlüsselinformation

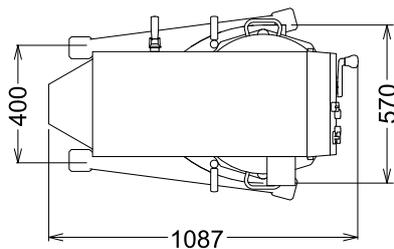
Außenabmessungen, Länge:	685 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	1087 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1445 mm
Versandgewicht:	332 kg
Pasteteig:	ISO 9001; ISO 14001 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	100 mit Schlagbesen

Seite



EI = Elektroanschluss

oben



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
- Kesselschaber 60 l PNC 653442
- Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel PNC 653585