Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen
Edelstahl Planetenrührmaschine 40 lt. - Elektronisch



600173 (DMBE40XB)

Edelstahl Planetenrührwerk 40 l - mit 3 festen und elektronisch variabler Geschwindigkeit - 230V, Spiralknethaken, Flachrührer, Rührbesen und Schutzgitter. Geeignet für die Verarbeitung von festem Teig; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Maschine zum Kneten, Ruhren und Schlagen. Verstärktes Edelstahl- Gehäuse mit 40 l Kessel aus Chromnickelstahl. Verstärkte Übertragung und leistungsstarker, asynchroner Motor (2,2 kW) mit 3 festen Geschwindigkeiten (40, 80, 160 U.p.M.) und elektronisch von 30 bis 175 U.p.M. variabler Geschwindigkeit. Flache Tastenbedienblende mit Strahlwasserschutzgrad IP55 mit Timer von 0 - 59 Min. Kipp- und abnehmbare Sicherheitsblende. Kneten: Geschwindigkeit 1 oder 2 mit Haken, Ruhren: Geschwindigkeit 2 mit Flachruhrer, Schlagen: Geschwindigkeit 3 mit Schlagbesen. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015).
Mit DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei Nichtgebrauch
abgenommen werden. Lieferung mit 3 Werkzeugen: Spiralkneter, Flachruher und verstärkter Schlagbesen.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine für starke Beanspruchung bei der Teigzubereitung.
- Lieferung mit:-Spiralkenthaken, Flachrührer, verstärktem Schlagbesen und 40 l Kessel.
- Mittlere Knetgeschwindigkeit: 40 U.p.M. (mit Knethaken).
- Rührgeschwindigkeiten: 2 (mit Spatel)
- Emulgiergeschwindigkeiten: 3 (mit Besen).
- Kesselheben und -Senken über Hebel mit automatischem Stopp, wenn der Kessel oben ist.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timer, Geschwindigkeitseinstellung und Display.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt): 10 kg.
- 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.
- Verstärktes Gehäuse, Füße und Übertragung für starke Beanspruchung.
- 40 l Edelstahlkessel.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung (10 Geschwindigkeiten von 30 bis 175 U.p.M.)
- 3 Geschwindigkeiten: 40, 80 und 160 U.p.M..
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- Leistung: 2200 Watt.
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

Serienmäßiges Zubehör

• 1 St. Rührkessel 40 l	PNC 650128
• 1 St. Knethaken 40 l	PNC 653092
• 1 St. Flachrührer 40 l	PNC 653093
• 1 St. Rührbesen 40 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren)	PNC 653127

Optionales Zubehör

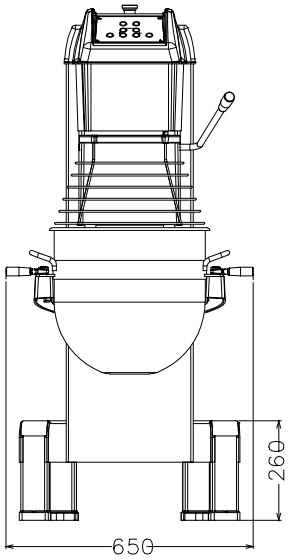
• 20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen	PNC 650126 ❑
• Rührkessel 40 l	PNC 650128 ❑
• Knethaken 40 l	PNC 653092 ❑
• Flachrührer 40 l	PNC 653093 ❑
• Schlagbesen 40 l (optimal zum Aufschlagen)	PNC 653094 ❑

- Rührbesen 40 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) PNC 653127 ❑
- Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel PNC 653585 ❑

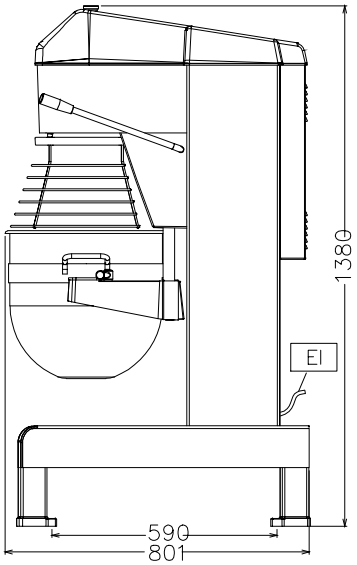
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Planetenrührmaschinen
Edelstahl Planetenrührmaschine 40 lt. - Elektronisch

Front

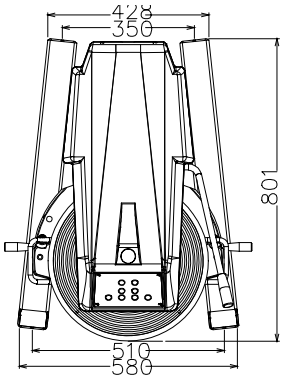


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch	
Netzspannung:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	2.2 kW
Gesamt-Watt	2.2 kW
Kapazität:	
Leistung (bis):	10 kg/Zyklen
Kapazität:	40 Liter
Schlüsselinformation	
Außenabmessungen, Länge:	655 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	850 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1370 mm
Versandgewicht:	195 kg
Pastetenteig:	ISO 9001; ISO 14001 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	70 mit Schlagbesen

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

2026.11.05