



Planetenrührmaschinen Edelstahl- Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät - Elektronisch mit Aufstecknabe

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600160 (DXBE20AXB)

Edelstahl
Planetenrührwerk 20 l -
Knethaken, Flachrührer,
Besen, elektronische
Geschwindigkeitsregelung
- 230V - mit Aufstecknabe
H; mit Kesselerkennung
und Dual-Schutzschirm

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung ohne Zubehör).

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen. Motorblock aus nicht rostendem Material, Gehäusekonstruktion aus Edelstahl, 20 l Kessel aus Chromnickelstahl. Leistungsstarker, asynchroner 1 kW Motor mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung (10 Stufen von 30 - 180 U.p.M.). Wassergeschütztes. Kipp- und abnehmbare Schutzblende. Wasserdichte (IP55), flache Tastenbedienblende mit 60-Minutentimer und automatisches Anhalten der Maschine am Zyklusende. Dauerbetriebstellung. Start-/Stopptaste. Eine Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine an, wenn der Kessel gesenkt wird. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). Verstellbar Füße für mehr Stabilität. Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Edelstahl- Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät - Elektronisch mit Aufstecknabe

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine mit allen Grundfunktionen: Kneten aller Teigarten, Rühren von halbflüssigen Produkten, Emulsionen und Saucen.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timer, Geschwindigkeitseinstellung und Display.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 6 kg, geeignet für 50- 150 Mahlzeiten je Schicht.
- Kesselheben und -Senken über Hebel mit automatischem Stopp, wenn der Kessel oben ist.
- Lieferung mit:
 - Spatel, Knethaken, Besen und 20 l Kessel.
 - Option: Kesselhebevorrichtung.
- 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 Produktionvorganges.

Konstruktion

- Gehäuse aus Edelstahl.
- 20 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 10 Geschwindigkeiten von 30 bis 180 U.p.M. (Planetenbewegung) zur Anpassung an das ausgewählte Werkzeug und die Konsistenz des Produkts.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- Asynchroner Motor
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

Serienmäßiges Zubehör

- | | |
|--|------------|
| • 1 St. Rührkessel 20 l | PNC 650121 |
| • 1 St. Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen) | PNC 653109 |
| • 1 St. Knethaken 20 l | PNC 653114 |
| • 1 St. Flachrührer 20 l | PNC 653116 |

Optionales Zubehör

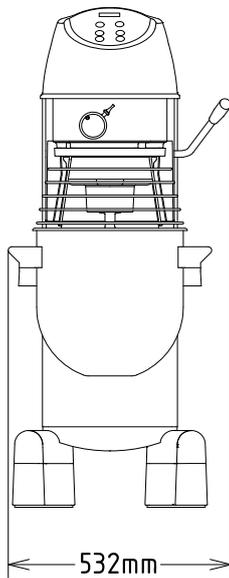
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Rührkessel 20 l | PNC 650121 | <input type="checkbox"/> |
| • 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen | PNC 650122 | <input type="checkbox"/> |
| • Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen) | PNC 653109 | <input type="checkbox"/> |
| • Knethaken 20 l | PNC 653114 | <input type="checkbox"/> |
| • Flachrührer 20 l | PNC 653116 | <input type="checkbox"/> |
| • Passiergerät für Aufstecknabe H. 1 Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm) | PNC 653187 | <input type="checkbox"/> |
| • Gemüseschneider für Aufstecknabe H, Sicherheitsabschaltung und Rutschkupplung | PNC 653225 | <input type="checkbox"/> |

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Rührbesen 20 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) | PNC 653254 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter Planetenrührwerke | PNC 653552 | <input type="checkbox"/> |
| • Aluminium Fleischwolfgehäuse für 70 mm - H HUB - (inklusive Tasse und Stopfer). Muss mit einem Fleischwolfeinsatz kombiniert werden. | PNC 653720 | <input type="checkbox"/> |
| • Aluminium Fleischwolfeinsatz 70 mm - Enterprise cut, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) | PNC 653721 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 mm - Enterprise, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) | PNC 653722 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 mm - 1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0, 3mm, 4,5 mm, 8 mm) | PNC 653723 | <input type="checkbox"/> |



Planetenrührmaschinen
Edelstahl- Planetenrührmaschine 20 lt - Standgerät - Elektronisch
mit Aufstecknabe
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Front



Elektrisch

Netzspannung:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	1.01 kW
Gesamt-Watt	1.01 kW

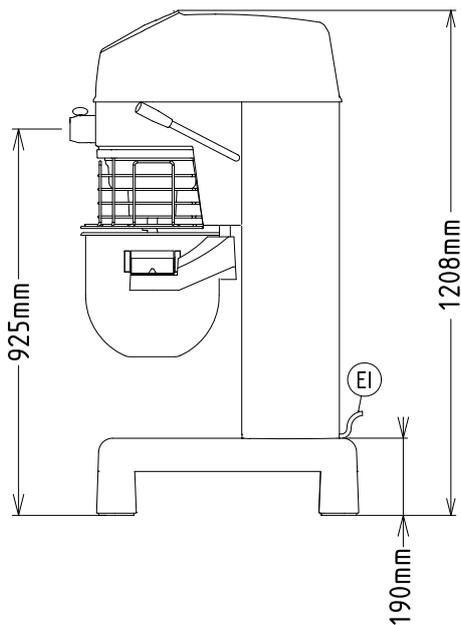
Kapazität:

Leistung (bis):	6 kg/Zyklen
Kapazität:	20 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	532 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	685 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1208 mm
Versandgewicht:	104 kg
Nettogewicht (kg):	95
Pasteteig:	6 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	32 mit Schlagbesen

Seite



EI = Elektroanschluss

oben

