

## Planetenrührmaschinen Edelstahl- Planetenrührmaschine - Standgerät - Elektronisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**600159 (DXBE20XB)**

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

### 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: \_\_\_\_\_

### 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.
- 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.
- 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
- 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650122
- Schlagbesen 20 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653109
- Knethaken 20 l PNC 653114



## Planetenrührmaschinen Edelstahl- Planetenrührmaschine - Standgerät - Elektronisch

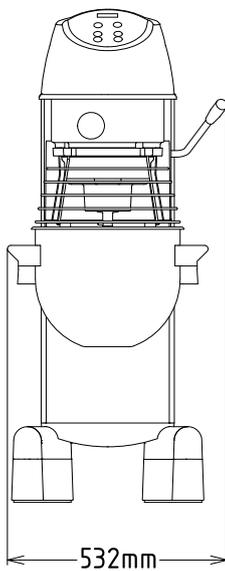
- Flachrührer 20 l PNC 653116
- Rührbesen 20 l (verstärkt  
Konstruktion zum Einrühren) PNC 653254
- Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter PNC 653552   
Planetenrührwerke



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

2025.11.27

Front



#### Elektrisch

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

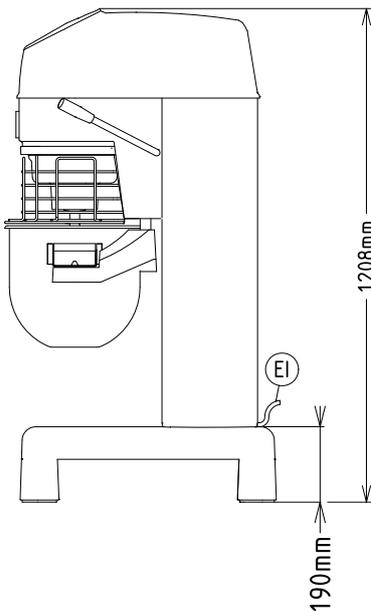
#### Kapazität:

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

#### Schlüsselinformation

<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	532 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	685 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	1208 mm
<b>Versandgewicht:</b>	103 kg
<b>Nettogewicht (kg):</b>	95
<b>Pasteteig:</b>	6 kg mit Spiral Knethaken
<b>Eiweiß</b>	32 mit Schlagbesen

Seite



EI = Elektroanschluss

oben

