

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.

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 ☐

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Edelstahl- Planetenrührmaschine - Standgerät - Elektronisch

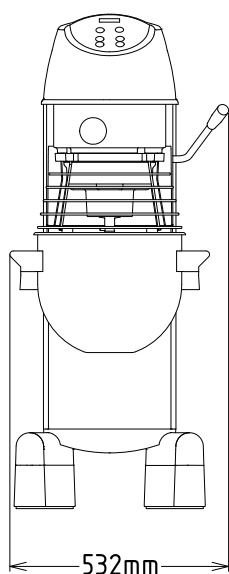
- Flachrührer 20 l PNC 653116 ☐
- Rührbesen 20 l (verstärkt
Konstruktion zum Einrühren) PNC 653254 ☐
- Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter PNC 653552 ☐
Planetenrührwerke



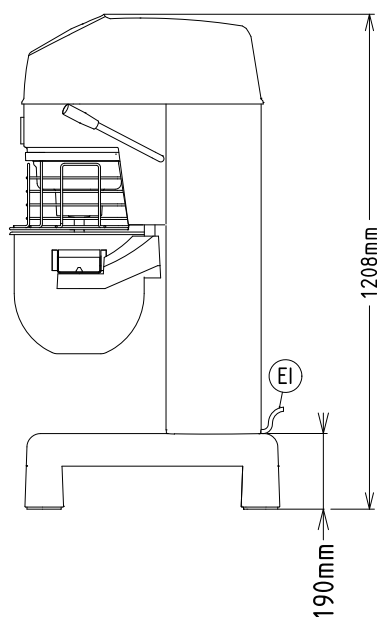
Planetenrührmaschinen
Edelstahl- Planetenrührmaschine - Standgerät - Elektronisch
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.08.26

Front

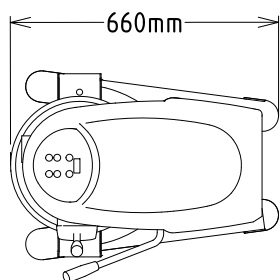


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



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:	103 kg
Nettogewicht (kg):	95
Pastetenteig:	6 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	32 mit Schlagbesen