



Planetenrührmaschinen Edelstahl Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch mit Aufstecknabe

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600170 (DXBE30AXB)

Edelstahl
Planetenrührwerk 30 l -
Knethaken, Flachrührer,
Besen, elektronische
Geschwindigkeitsregelung
- 230V - mit Aufstecknabe
H; mit Kesselerkennung
und Dual-Schutzschirm

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen. Motorblock aus nicht rostendem Material, 30 l Kessel aus Chromnickelstahl. Gehäusekonstruktion aus Edelstahl. Leistungsstarker, asynchroner 0,75 kW Motor mit mechanischer Geschwindigkeitsregelung (8 Stufen von 35 - 180 U.p.M.). Wassergeschütztes Planetensystem. Kipp- und abnehmbare Schutzblende. Wasserdichte (IP55), flache Tastenbedienblende mit 60-Minutentimer. Eine Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine an, wenn der Kessel gesenkt wird. Verstellbar Füße für mehr Stabilität.

Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015).

DUAL Schutzschirmssystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

Maschine mit Zubehöransatznabe Typ H (Lieferung ohne Zubehör).

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Edelstahl Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch mit Aufstecknabe

Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine mit allen Grundfunktionen: Kneten aller Teigarten, Rühren von halbflüssigen Produkten, Emulsionen und Saucen.
- Lieferung mit:
 - Spatel, Knethaken, Besen und 30 l Kessel.
 - Option: Kesselhubvorrichtung.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timer, Geschwindigkeitseinstellung und Display.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 7 kg, geeignet für 100- 300 Mahlzeiten je Schicht.
- Kesselheben und -Senken über Hebel mit automatischem Stopp, wenn der Kessel oben ist.
- 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 Clipssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnehmbare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionsvorganges.

Konstruktion

- Gehäuse aus Edelstahl.
- 30 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.
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- Leistung: 1100 Watt.
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

Serienmäßiges Zubehör

- | | |
|--|------------|
| • 1 St. Rührkessel 30 l | PNC 650123 |
| • 1 St. Knethaken 30 l | PNC 653161 |
| • 1 St. Flachrührer 30 l | PNC 653165 |
| • 1 St. Schlagbesen 30 l (optimal zum Aufschlagen) | PNC 653166 |

Optionales Zubehör

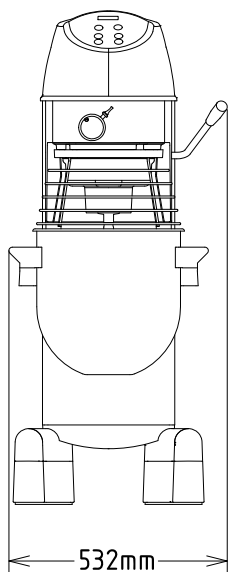
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Rührkessel 30 l | PNC 650123 | ☐ |
| • 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen | PNC 650124 | ☐ |
| • 20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen | PNC 650125 | ☐ |
| • Knethaken 30 l | PNC 653161 | ☐ |
| • Flachrührer 30 l | PNC 653165 | ☐ |
| • Schlagbesen 30 l (optimal zum Aufschlagen) | PNC 653166 | ☐ |
| • Passiergerät für Aufstecknabe H.1 Propeller, 3 Siebe (1,5-3-6 mm) | PNC 653187 | ☐ |

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Gemüseschneider für Aufstecknabe H, Sicherheitsabschaltung und Rutschkupplung | PNC 653225 | ☐ |
| • Rührbesen 30 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) | PNC 653253 | ☐ |
| • Kit Räder für XBE/XBM 20/30 Liter Planetenrührwerke | PNC 653552 | ☐ |
| • Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern 653552 verwendet werden) | PNC 653562 | ☐ |
| • Aluminium Fleischwolfgehäuse für 70 mm - H HUB - (inklusive Tasse und Stopfer). Muss mit einem Fleischwolfeinsatz kombiniert werden. | PNC 653720 | ☐ |
| • Aluminium Fleischwolfeinsatz 70 mm - Enterprise cut, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) | PNC 653721 | ☐ |
| • Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 mm - Enterprise, inklusive CNS Messer und 3 Lochscheiben (4,5 mm, 6 mm, 8 mm) | PNC 653722 | ☐ |
| • Edelstahlfleischwolfeinsatz 70 mm - 1/2 Unger, inklusive CNS Messer und 4 Lochscheiben (0,3mm, 4,5 mm, 8 mm) | PNC 653723 | ☐ |

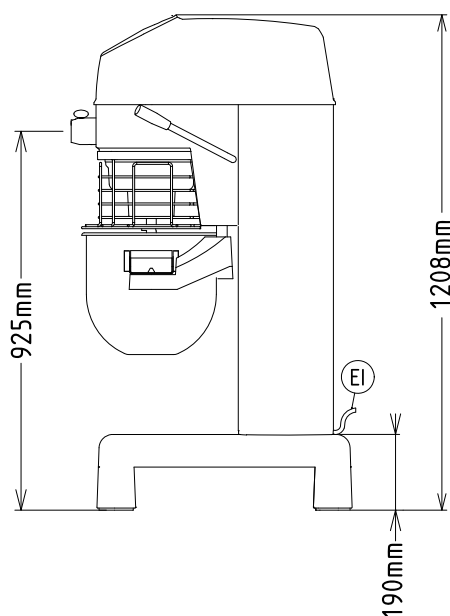


Planetenrührmaschinen
Edelstahl Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch mit
Aufstecknabe
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Front

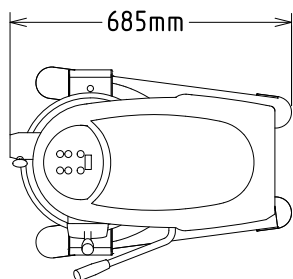


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	1.1 kW
Gesamt-Watt	1.1 kW

Kapazität:

Leistung (bis):	7 kg/Zyklen
Kapazität:	30 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	532 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	685 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1208 mm
Versandgewicht:	114 kg
Pastetenteig:	7 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	50 mit Schlagbesen