



Planetengeräte

Planetengerät 20 lt - Standgerät



Planetengeräte

Planetengerät 20 lt - Standgerät

600149 (DXBM20B)

Planetengeräte 20 lt Standmodell 230V - mit Knethaken, Flachrührer, Besen; mit 8 stufiger mechanischer Geschwindigkeitsregelung; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm

600150 (DXBM20B3)

Planetengeräte 20 lt Standmodell 400V - mit Knethaken, Flachrührer, Besen; mit 8 stufiger mechanischer Geschwindigkeitsregelung; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen. Motorblock aus nichtrostendem Material, 20 l Kessel aus Chromnickelstahl. Leistungsstarker, asynchroner 0,75 kW Motor mit mechanischer Geschwindigkeitsregelung (8 Stufen von 35 - 180 U.p.M.). Wassergeschütztes Planetensystem. Kippfunktion abnehmbare Schutzblende. Wasserdichte (IP55), flache Tastenbedienblende mit 60-Minutentimer. Eine Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine an, wenn der Kessel gesenkt wird. Verstellbare Füße für mehr Stabilität.

Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehilstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden. Lieferung mit 3 Werkzeugen: Knethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

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.
- Wasserdichte Tastenbedienblende mit Timereinstellung und Display.
- 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.
- Mechanische Geschwindigkeitsregelung.
- 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 Mehilstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnahmefähige Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionsvorganges.

Konstruktion

- Gehäuse aus nichtrostendem Material.
- Stabile Konstruktion mit mechanisch geschweißtem starkem Metallrahmen.
- 20 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 8 Geschwindigkeiten für Spitzenergebnisse.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe verhindert Undichten.
- 750 W.
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Besen 20l PNC 653109
- 1 St. Knethaken 20l PNC 653114
- 1 St. Flachrührer 20l PNC 653116

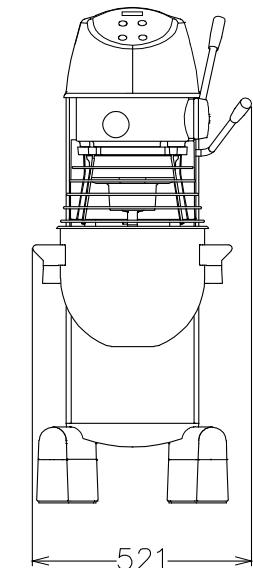
Optionales Zubehör

- Besen 20l PNC 653109 □
- Knethaken 20l PNC 653114 □
- Flachrührer 20l PNC 653116 □
- Besen 20l - verstärkt PNC 653254 □
- Räder - Kit für 20/30/40 Liter Planetengeräte PNC 653552 □
- Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern 653552 verwendet werden) PNC 653562 □

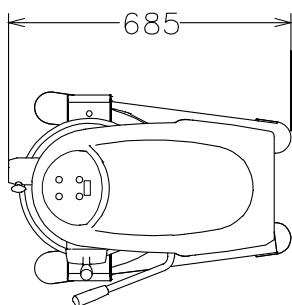
Genehmigung:



Planetenrührmaschinen **Planetenrührmaschine 20 lt -** **Standgerät**

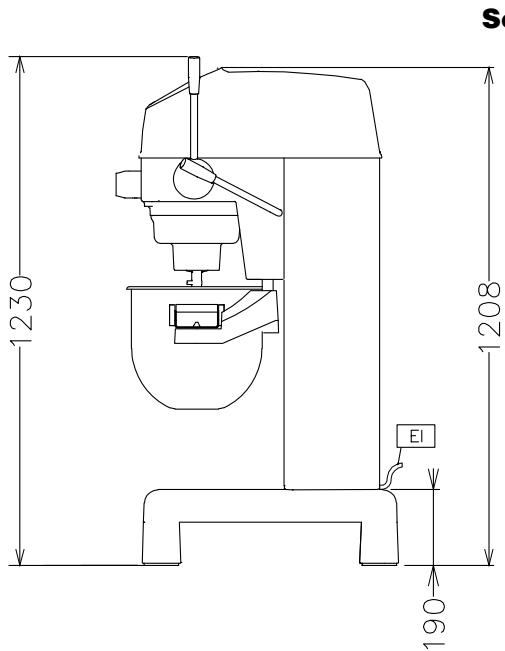


Front



open

EI = Elektroanschluss



Seite

Elektrisch

Netzspannung:

600149 (DXBM20B)

600150 (DXBM20B3)

Anschlusswert:

Gesamt-Watt

220...240 V/1N ph/50 Hz

200...240/380...415/3 ph/50 Hz

Kapazität:

Leistung (bis): 6 - kg/Zyklen

Kapazität: 20 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Höhe: 1230 mm

Außenabmessungen, Länge: 521 mm

Außenabmessungen, Länge: 321 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 685 mm

Versandgewicht: 111 kg

Nettogewicht (kg): 95

Pastetenteig: 6 kg mit Spiral Knethaken

Eiweiß	32 mit Schlagbesen
Fastetenge	0 kg mit Spiral Kneti