ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - Elektronisch

Planetenrührmaschinen

Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - Elektronisch

600155 (DXBE20TB)	Planetenrührwerk 20l Tischmodell (Tischhöhe 500mm) 230V - mit Knethaken, Flachrüher, Besen; mit variabler elektronische Geschwindigkeitsregelung; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Tischmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen. Motorblock aus nicht rostendem Material, 20 l Kessel aus Chromnickelstahl. Leistungsstarker, asynchroner 1,01 kW Motor mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung (10 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. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015).
DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
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 30 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.
- Abnahmebare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionvorganges.

Konstruktion

- Gehäuse aus nichtrostendem Material.
- Kompaktes Design für Tischaufstellung.
- Stabile Konstruktion mit mechanisch geschweißtem starkem Metallrahmen.
- 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 verhindert Undichten.
- 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. Besen 20l	PNC 653109
• 1 St. Knethaken 20l	PNC 653114
• 1 St. Flachrührer 20l	PNC 653116

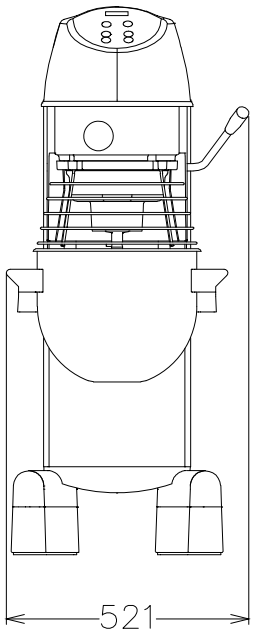
Optionales Zubehör

• Besen 20l	PNC 653109 ❑
• Knethaken 20l	PNC 653114 ❑
• Flachrührer 20l	PNC 653116 ❑
• Besen 20l - verstärkt	PNC 653254 ❑
• Edelstahltisch	PNC 653434 ❑

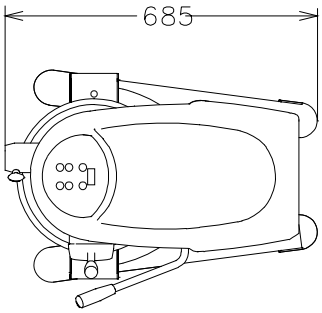
Genehmigung:

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 20 lt - Tischgerät - Elektronisch

Front

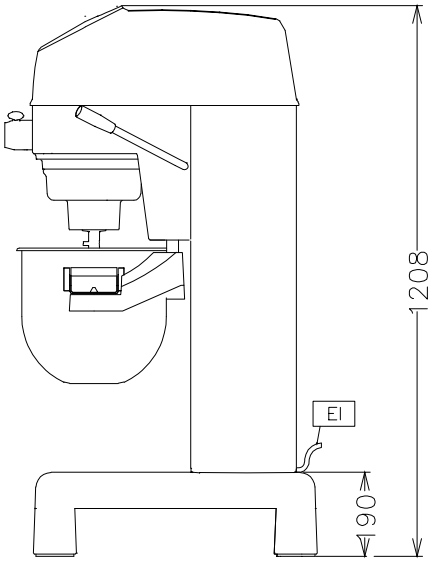


oben



El = Elektroanschluss

Seite



Elektrisch

Netzspannung:	
600155 (DXBE20TB)	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, Höhe:	980 mm
Außenabmessungen, Länge:	521 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	685 mm
Versandgewicht:	87 kg
Nettogewicht (kg):	76
Pastetenteig:	6 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	32 mit Schlagbesen

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2016.04.13