

## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch

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

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

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

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

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



### Planetenrührmaschinen

#### Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch

600167 (DXBE30B)

Planetenrührwerk 30l 230V - mit Knethaken, Flachrührer, Besen; mit variabler elektronischer Geschwindigkeitsregelung; mit Kesselerkennung und Dual-Schutzschirm

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen. Motorblock aus nicht rostendem Material, 30 l Kessel aus Chromnickelstahl. Leistungsstarker, asynchroner 1,1 kW Motor mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung 10 Stufen (von 30 bis 180 U.p.M.). Wassergeschütztes Planetensystem. Kipp- und abnehmbare Schutzblende. Flache, wasserdichte (IP55) Bedienblende mit 60-Minuten-Timer. Eine Schutzvorrichtung hält die Maschine automatisch an, wenn der Kessel gesenkt wird. Dauerbetriebstellung. Start-/Stopptaste. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). Mit DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub. Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden. Verstellbare Füße für mehr Stabilität. Lieferung mit 3 Werkzeugen: Spiralknethaken, Flachrührer und Schlagbesen.

Genehmigung: \_\_\_\_\_

### 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 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 Clippssystem bei Nichtgebrauch abgenommen werden.
- Abnehmbare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionvorganges.

### Konstruktion

- Gehäuse aus nichtrostendem Material.
- Stabile Konstruktion mit mechanisch geschweißtem starkem Metallrahmen.
- 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 verhindert Undichten.
- Leistung: 1100 Watt.
- Die Teile des DUAL Schutzschirmsystem (Kunststoff- und Drahtschirm) sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

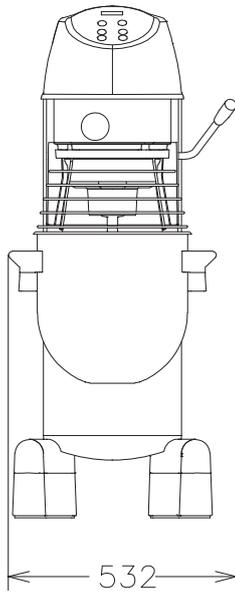
### Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Knethaken 30l PNC 653161
- 1 St. Flachrührer 30l PNC 653165
- 1 St. Besen 30l PNC 653166

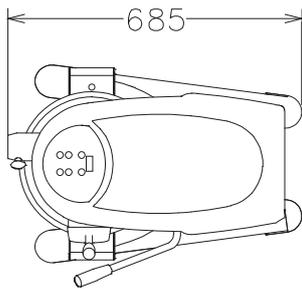
### Optionales Zubehör

- Knethaken 30l PNC 653161
- Flachrührer 30l PNC 653165
- Besen 30l PNC 653166
- Besen 30l - verstärkt PNC 653253
- Räder - Kit für 20/30/40 Liter Planetenrührwerke PNC 653552
- Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern 653552 verwendet werden) PNC 653562

**Front**

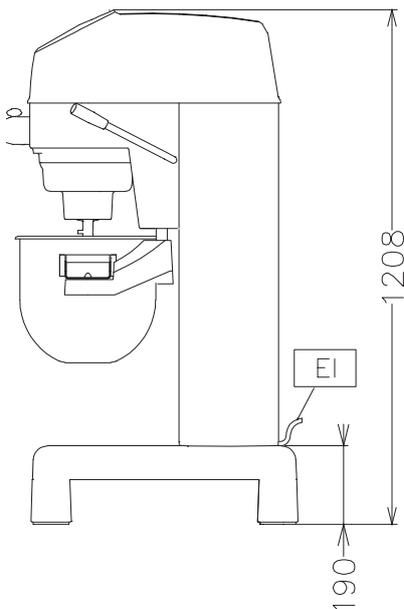


**oben**



EI = Elektroanschluss

**Seite**



### Elektrisch

Netzspannung:	600167 (DXBE30B)	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, Höhe:	1208 mm
Außenabmessungen, Länge:	532 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	685 mm
Versandgewicht:	111 kg
Pasteteig:	7 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	50 mit Schlagbesen