

# Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch

## Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600167 (DXBE30B)

Planetenrührwerk 30 l - Knethaken, Flachrührer, Besen, elektronische Geschwindigkeitsregelung - 230V, Gehäuse Alu eloxiert - ohne Aufstecknabe; 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.

## 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 geschweißtem Metallrahmen.
- 30 l Edeltstahlkessel.
- 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 | <input type="checkbox"/> |
| • 10 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen | PNC 650124 | <input type="checkbox"/> |
| • 20 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen | PNC 650125 | <input type="checkbox"/> |
| • Knethaken 30 l                            | PNC 653161 | <input type="checkbox"/> |
| • Flachrührer 30 l                          | PNC 653165 | <input type="checkbox"/> |

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



## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch

- Schlagbesen 30 l (optimal zum Aufschlagen)  PNC 653166
- Rührbesen 30 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren)  PNC 653253
- Kit Räder für 20/30/40 Liter Planetenrührwerke  PNC 653552
- Kesselwagen für 20/30 Liter Rührwerkskessel (kann nicht mit Rädern 653552 verwendet werden)  PNC 653562

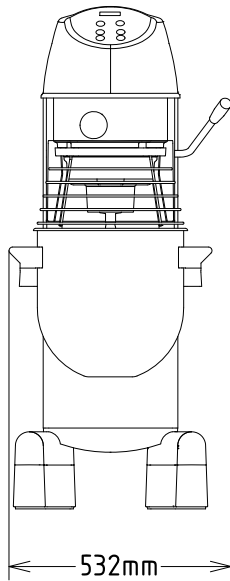


Planetenrührmaschinen  
Planetenrührmaschine 30 lt - Elektronisch

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

2020.01.30

**Front**



### Elektrisch

<b>Netzspannung:</b>	
600167 (DXBE30B)	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
<b>Anschlusswert:</b>	1.1 kW
<b>Gesamt-Watt</b>	1.1 kW

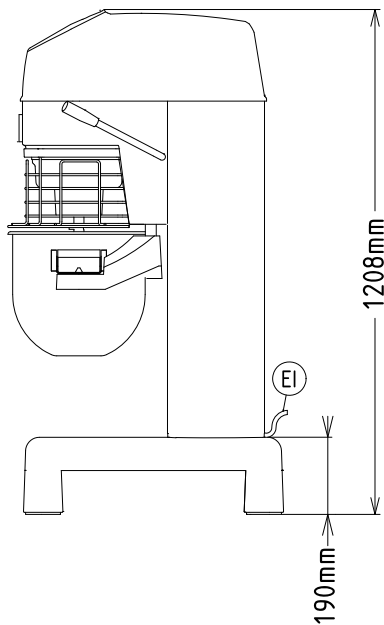
### Kapazität:

<b>Leistung (bis):</b>	7 - kg/Zyklen
<b>Kapazität:</b>	30 Litre

### Schlüsselinformation

<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	532 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	1208 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	685 mm
<b>Versandgewicht:</b>	111 kg
<b>Pasteteig:</b>	7 kg mit Spiral Knethaken
<b>Eiweiß</b>	50 mit Schlagbesen

**Seite**



EI = Elektroanschluss

**oben**

