

Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 10 lt. - Elektronisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600142 (DXBE10B)

Planetenrührwerk 10l -
Knethaken, Flachrührer,
Besen, elektronische
Geschwindigkeitsregelung,
Gehäuse Edelstahl - ohne
Aufstecknabe

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Maschine zum Kneten, Rühren, Schlagen. Motorblock, Fuß und 10 l Kessel aus Edelstahl. Einteiliger Haltekopf für Planetensystem und Antrieb. Flache Tasten-Bedienblende mit IP55 Wasserschutzgrad und 60-Min. Zeitschaltuhr. Leistungsstarker 0,75 kW Motor mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung über Potentiometer (10 Geschwindigkeiten von 26 bis 180 U.p.M.). Abnehmbare Sicherheitsblende aktiviert das Heben und Senken des Kessels. Eine Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine automatisch an, wenn der Kessel gesenkt wird. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). Verstellbare Füße für hohe Standfestigkeit. 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.
- Lieferung mit:
- Knethaken, Bischof, Schneebesens und Rührschüssel für 10 l.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Abnehmbarer Schutzschirm aktiviert das Heben und Senken des Kessels.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 3,5 kg, geeignet für 10 - 50 Mahlzeiten je Schicht.
- NEU mit Kesselerkennung (nach DEN454 Maschinenrichtlinie). Die Kesselerkennung stellt sicher, dass die Maschinen nicht startet ohne dass der Kessel richtig eingesetzt wurde.

Konstruktion

- Kompaktes Design für Tischaufstellung.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- 10 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- 10 Geschwindigkeiten von 26 bis 180 U.p.M. (Planetenbewegung) zur Anpassung an das ausgewählte Werkzeug und die Konsistenz des Produkts.
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- 750 W.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität

Serienmäßiges Zubehör

- | | |
|-------------------------|------------|
| • 1 St. Flachrührer 10l | PNC 653267 |
| • 1 St. Knethaken 10l | PNC 653268 |
| • 1 St. Besen 10l | PNC 653269 |
| • 1 St. Rührkessel 10l | PNC 653276 |

Optionales Zubehör

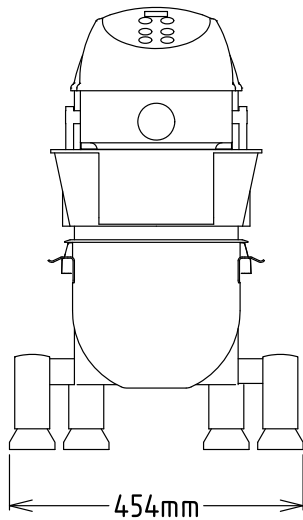
- | | | |
|-------------------|------------|--------------------------|
| • Flachrührer 10l | PNC 653267 | <input type="checkbox"/> |
| • Knethaken 10l | PNC 653268 | <input type="checkbox"/> |
| • Besen 10l | PNC 653269 | <input type="checkbox"/> |
| • Rührkessel 10l | PNC 653276 | <input type="checkbox"/> |

Genehmigung: _____



Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 10 lt. - Elektronisch

Front



Elektrisch

Netzspannung:	
600142 (DXBE10B)	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	0.75 kW
Gesamt-Watt	0.75 kW

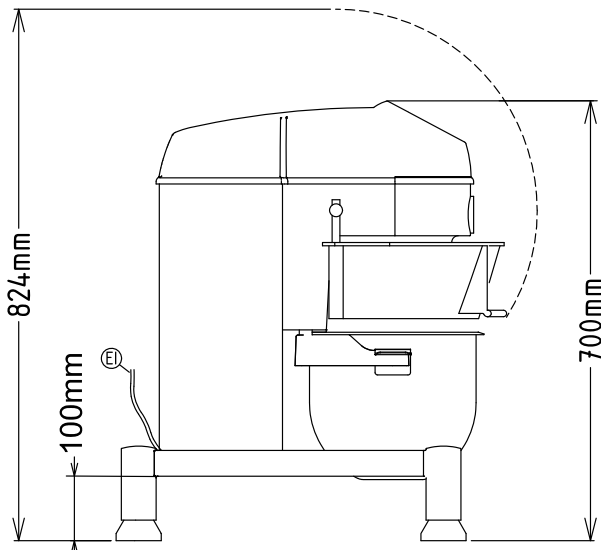
Kapazität:

Leistung (bis):	3.5 - kg/Zyklen
Kapazität:	10 Litre

Schlüsselinformation

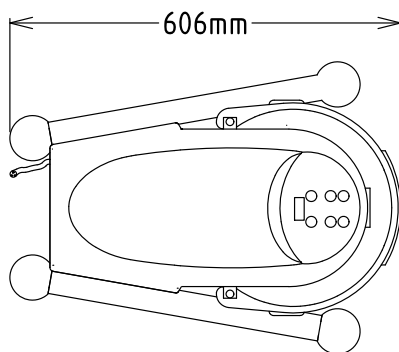
Außenabmessungen, Länge:	454 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	606 mm
Versandgewicht:	48 kg
Nettogewicht (kg):	37
Pasteteig:	3.5 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	18 mit Schlagbesen

Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 10 lt. - Elektronisch

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

