

## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



**600182 (DXBE60B3)**

Planetenrührwerk 60 l -  
Knethaken, Flachrührer,  
Besen, elektronische  
Geschwindigkeitsregelung  
- 400V - ohne  
Aufstecknabe

### Kurzbeschreibung

Artikel Nr. \_\_\_\_\_

Standmodell zum Teigkneten, Rühren und Schlagen.  
Motorblock

aus Stahl lackiert, 60 l Kessel aus Chromnickelstahl.  
Leistungsstarker, asynchroner 4 kW Motor mit 2  
mechanisch regelbaren Geschwindigkeiten von 1 - 10  
(20 - 180 U.p.M.). Mit Schutzgitter. Bedienblende mit  
Timer und  
Kesselbeleuchtung. Manuelles Kesselhubsystem.  
Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten  
(EN454 - 2015).

DUAL Schutzschirmsystem - vermeidet Mehlstaub.  
Mehlschutzabdeckung kann mittels Clippsystem bei  
Nichtgebrauch abgenommen werden.

Lieferung mit 3 Werkzeugen: Edelstahl-Knethaken,  
Aluminium- Flachrührer und  
Edelstahl-Schlagbesen.

### Hauptmerkmale

- Professionelle Rühr- und Schlagmaschine zum Kneten, Rühren und Schlagen aller Produktarten.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 20 kg, geeignet für 400- 800 Mahlzeiten je Schicht.
- Wasserdichte Bedienblende mit Timer und Geschwindigkeitstasten.
- Sicherheitsvorrichtung hält die Maschine automatisch an, wenn die Schutzblende angehoben wird.
- Kesselhub- und Senkvorrichtung mit Getriebemotor und Beleuchtung.
- Lieferung mit:  
- Edelstahl-Spiralkneter, Aluminiumspatel, Besen aus CNS 18/8 und 60 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.
- Abnehmbare Zutaten-Rutsche, für das einfache Einfüllen während des Produktionsvorganges.

### Konstruktion

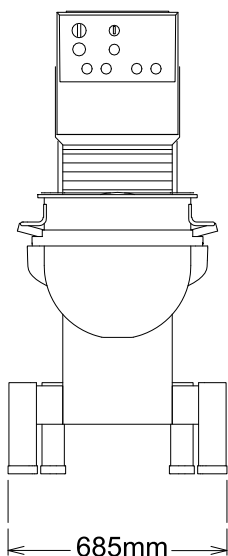
- Stabile Konstruktion mit geschweißtem Metallrahmen.
- 60 l Edelstahlkessel.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- 10 Geschwindigkeiten von 20 bis 180 U.p.M. (Planetenbewegung) zur Anpassung an das ausgewählte Werkzeug und die Konsistenz des Produkts.
- Wasserdichtes Planetensystem und Motor.
- Höhenverstellbare Füße.
- Leistung: 4000 Watt.
- Planetensystem und Motor mit Überlastungsschutz.
- Einstellbare Füße für mehr Stabilität
- Kunststoff- Sicherheitsschirm ist für die Reinigung einfach abnehmbar

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

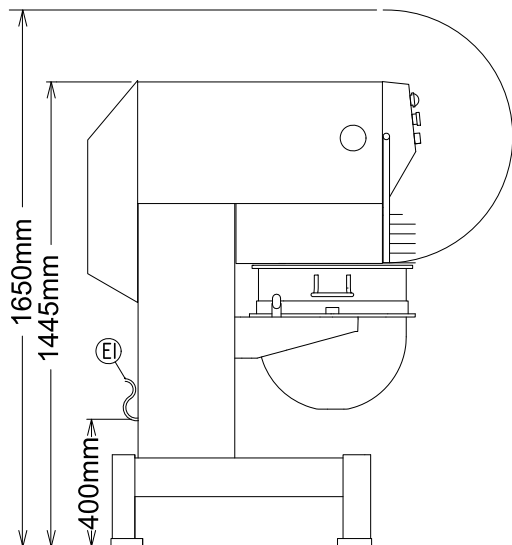


## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch

Front

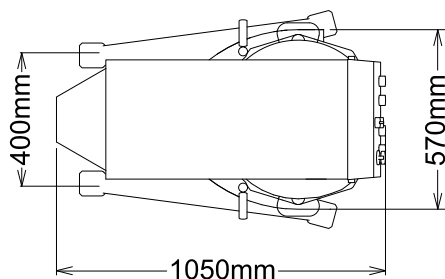


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



### Elektrisch

#### Netzspannung:

380-440 V/3N ph/50/60 Hz

**600182 (DXBE60B3)**

#### Anschlusswert:

4 kW

#### Gesamt-Watt

4 kW

### Kapazität:

#### Leistung (bis):

ISO 9001; ISO 14001 kg/  
Zyklen

#### Kapazität:

60 Liter

### Schlüsselinformation

#### Außenabmessungen, Länge:

685 mm

#### Außenabmessungen, Tiefe:

1050 mm

#### Außenabmessungen, Höhe:

1445 mm

#### Versandgewicht:

323 kg

#### Pastetenteig:

ISO 9001; ISO 14001 kg mit  
Spiral Knethaken

#### Eiweiß

100 mit Schlagbesen



Planetenrührmaschinen  
Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2024.12.05



## Planetenrührmaschinen Planetenrührmaschine 60 lt - Elektronisch

### Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Rührkessel 60 l PNC 650129
- 1 St. Flachrührer 60 l PNC 653083
- 1 St. Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk PNC 653084
- 1 St. Schlagbesen 60 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653086

### Optionales Zubehör

- 40 l Kesselverkleinerung mit 3 Werkzeugen PNC 650127 ☐
- Rührkessel 60 l PNC 650129 ☐
- Flachrührer 60 l PNC 653083 ☐
- Edelstahl Knethaken für 60 l Planetenrührwerk PNC 653084 ☐
- Schlagbesen 60 l (optimal zum Aufschlagen) PNC 653086 ☐
- Rührbesen 60 l (verstärkt Konstruktion zum Einrühren) PNC 653097 ☐
- Kesselschaber 60 l PNC 653442 ☐
- Kesselwagen für 40/60/80 Liter Rührwerkskessel PNC 653585 ☐