Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 5 lt.



600137 (DBE5BY)

Planetenrührwerk 5 l mit Edelstahl -Knethaken, -Flachrührer, -Besen, ohne Aufstecknabe;
ausgestattet mit einem hoch wiederstandsfähigen Schutzschirm;
Schutzschirm Kunststoff BPA frei

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Geeignet zum Kneten, Schlagen, Ruhren. Gehäuse aus Aluminium mit
Metallbasis fuŕ völlige Stabilität. 5 l Kessel aus Chromnickelstahl 1.4301.
Leistungsstarker, asynchroner Motor mit elektronisch geregelter
Geschwindigkeit 20 bis 220 U.p.M. (Planetenbewegung). Abnehmbare,
transparente Schutzblende aus Bisphenol A freiem Copolyester aktiviert
das Heben und Senken des Kessels. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). Lieferung mit 3 geschirrspulmaschinenfesten Edelstahlwerkzeugen: Spiralkneter, Flachruhrer und Schlagbesen.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Kompakte Tisch-Rühr- und Schlagmaschine für professionellen Gebrauch zum intensives Kneten, Rühren, Schlagen.
- Maximale Kapazität 1,5 kg Mehl, mit 60% Feuchtigkeit.
- Lieferung mit: Spiralknethaken, Flachrührer, Drahtbesen und 5 l Kessel. Alles aus Edelstahl und geschirrspülmaschinenfest.
- Form und Größe der Werkzeuge sind perfekt dem Kessel angepasst für gleichmäßiges Mischen selbst kleiner Mengen.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Ergonomischer, stabiler Knebel zum Wählen der Geschwindigkeit je nach Werkzeug und Produktkonsistenz.
- Abnehmbarer Schutzschirm aktiviert das Heben und Senken des Kessels.
- NEU mit Kesselerkennung (nach DEN454 Maschinenrichtlinie). Die Kesselerkennung stellt sicher, dass die Maschinen nicht startet ohne das der Kessel richtig eingesetzt wurde.

Konstruktion

- 5 l Kessel aus CNS 18/10.
- Kompaktes Design.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- Variable Geschwindigkeit von 20 bis 220 U. p.M. (Planetenbewegung) zum Einstellen je nach Werkzeug und Konsistenz der Mischung.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- Transparente Schutzblende aus BPA freiem Eastman Tritan™ Copolyester, stoßfest und selbst nach vielen Spülzyklen klar und haltbar. Eastman&Tritan sind Marken des Unternehmens Eastman Chemical.
- Werkzeuggeschwindigkeit variabel von 67 bis 740 U.p.M.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Rührkessel 5 Liter PNC 653295
- 1 St. Edelstahl-Flachrührer 5 l PNC 653756
- 1 St. Edelstahl-Besen 5 l PNC 653757
- 1 St. Edelstahl- Knethaken 5 l PNC 653765

Optionales Zubehör

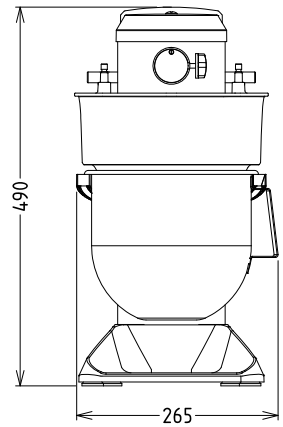
- Rührkessel 5 Liter PNC 653295 ❑
- Edelstahl-Flachrührer 5 l PNC 653756 ❑

- Edelstahl-Besen 5 l PNC 653757 ❑
- Edelstahl- Knethaken 5 l PNC 653765 ❑
- Schutzschirm oben geschlossen für BE5 / BE8 PNC 653781 ❑

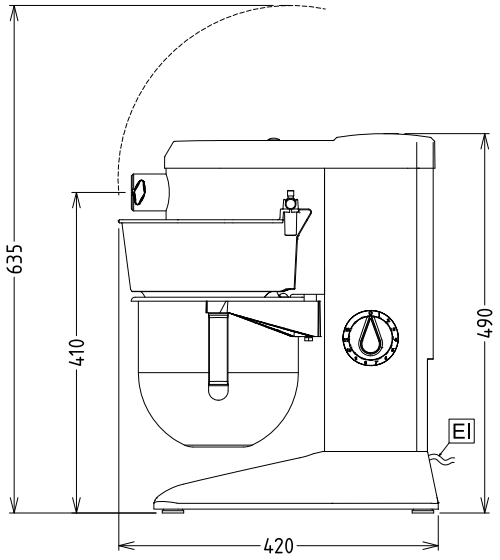
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Planetenrührmaschinen
Planetenrührmaschine 5 lt.

Front

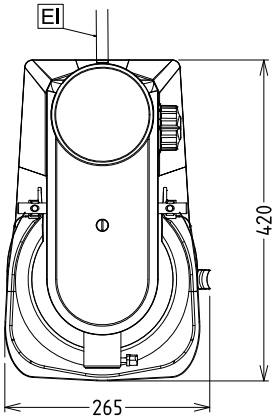


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch	
Netzspannung:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	0.45 kW
Gesamt-Watt	0.45 kW
Kapazität:	
Leistung (bis):	1.5 kg/Zyklen
Kapazität:	5 Liter
Schlüsselinformation	
Außenabmessungen, Länge:	266 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	416 mm
Außenabmessungen, Höhe:	487 mm
Versandgewicht:	19 kg
Nettogewicht (kg):	17
Pastetenteig:	1.5 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	10 mit Schlagbesen

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

2026.11.19