



Planetenrührmaschinen DMIX Planetenrührmaschine 5,5 lt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



Planetenrührmaschinen

DMIX Planetenrührmaschine 5,5 lt

600136 (DMX5BWH)

DMIX Planetenrührwerk 5,5 Liter mit Edelstahl-Knethaken, Flachrührer und Besen; mit Kesselerkennung, mit BPA freiem Vollkunststoffschutzschirm, 230V - steckerfertig, inkl. Aufstecknabe Typ K

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Die D-Mix Küchenmaschine mit einem 5,5 Liter Kessel ist ideal für kleineren Ruhr- und Knetarbeiten in der professionellen Küche. Die DMIX ist ergonomisch und einfach zu handhaben. Die variable Geschwindigkeitsregelung ermöglicht immer die beste Ruhr- und Knetverarbeitungen. Inklusive Kesselerkennung für sicheres Arbeiten (EN454 - 2015). Mit den 100% spülmaschinenfesten Werkzeugen, Kessel und Spritzschutz ist die Reinigung in kürzester Zeit erledigt.

Genehmigung: _____

Hauptmerkmale

- Kleine kompakte Planetenrührmaschine, perfekt für Ruhr- wie auch Knetergebnisse
- Maximale Knetkapazität 750g Mehl, bei 60% Feuchtigkeit
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Abnehmbares Schutzgitter aktiviert das Heben und Senken des Kessels.
- Lieferung mit:
 - Edelstahl -Flachrührer, -Besen, -Knethaken
 - "k" Anschlußnabe
- Form und Größe der Werkzeuge sind perfekt dem Kessel angepasst für gleichmäßiges Mischen selbst kleiner Mengen.
- NEU mit Kesselerkennung (nach DEN454 Maschinenrichtlinie). Die Kesselerkennung stellt sicher, dass die Maschinen nicht startet ohne dass der Kessel richtig eingesetzt wurde.

Konstruktion

- 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.
- 500 W.
- Variable Geschwindigkeit: 40 - 240 U.p.M..
- Werkzeuggeschwindigkeit variabel von 84 bis 500 U.p.M.
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- Leistungsstarker Universalmotor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit und Überlastungsschutz.
- Kompaktes Design.
- Werkzeuge aus Edelstahl, 100% spülmaschinenfest
- 5,5 l Kessel aus Chromnickelstahl 1.4301 mit 2 Griffen.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Rührkessel 5 Liter DMIX PNC 653754
- 1 St. Knethaken 5 Liter DMIX PNC 653755
- 1 St. Edelstahl- Flachrührer 5l PNC 653756
- 1 St. Edelstahl- Besen 5l PNC 653757

Optionales Zubehör

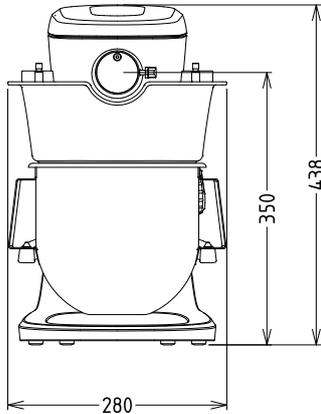
- Nudelschneidaufsatz für Bandnudeln PNC 650062
- Nudelschneidaufsatz für schmale Bandnudeln PNC 650075
- Teigrollaufsatz (für Lasagne und notwendig für die Vorarbeit von schmäleren Nudelarten) PNC 650076
- 60 mm Fleischwolf für Aufstecknabe K (12 mm) und 1 Scheibe 4,5 PNC 653043
- 3 Scheiben (3-4,5-8 mm) für Fleischwolf PNC 653044
- Pasta Set mit Teigrollaufsatz, Schneidaufsatz für Bandnudeln und Schneidaufsatz für schmale Bandnudeln PNC 653610
- Nudelschneidaufsatz für Spaghetti PNC 653611
- Rührkessel 5 Liter DMIX PNC 653754
- Knethaken 5 Liter DMIX PNC 653755
- Edelstahl- Flachrührer 5l PNC 653756
- Edelstahl- Besen 5l PNC 653757



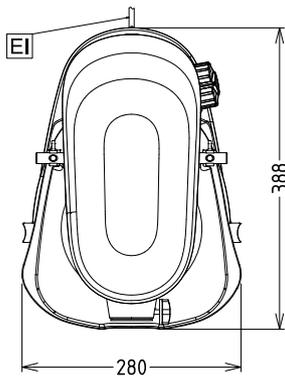


Planetenrührmaschinen DMIX Planetenrührmaschine 5,5 lt

Front

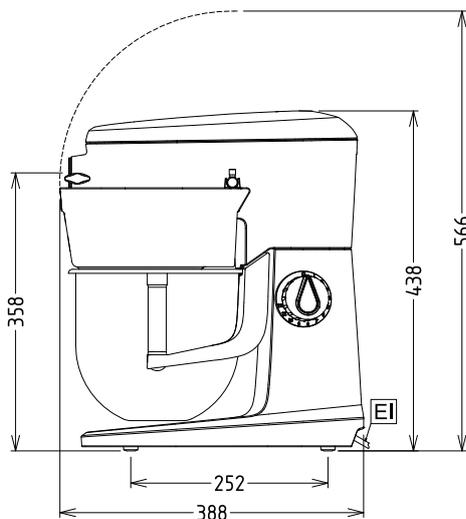


oben



EI = Elektroanschluss

Seite



Elektrisch

Netzspannung:

600136 (DMX5BWH)

220-240 V/1N ph/50/60 Hz

Gesamt-Watt

0.5 kW

Kapazität:

Leistung (bis):

0.75 - kg/Zyklen

Kapazität:

5.5 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Höhe:

434 mm

Außenabmessungen, Länge:

284 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

382 mm

Versandgewicht:

12 kg

Nettogewicht (kg):

11

Pasteteig:

0.75 kg mit Semi Spiralknetter

Eiweiß

12 mit Schlagbesen



Planetenrührmaschinen
DMIX Planetenrührmaschine 5,5 lt

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