

DITO SAMA Planetenrührmaschine DXBE 30 B

Art.Nr.: 133465



Technische Daten

Gedecke	100 - 300
Maße BxTxH (mm)	532 x 685 x 1208
Leistung (kW)	1,1
Kapazität (l)	30
Anschlussart	Elektro
Spannung (V)	230
Marke	DITO SAMA



6.555,00 €

Listenpreis (exkl. Mwst.)



Produktbeschreibung

AUSFÜHRUNG

- Zum Kneten aller Arten von Back und Nudelteigen, zum Mengen von Hackfleisch, Rühren von Saucen und Schlagen von Cremes
- Haupteinsatzbereiche: Restaurants, Hotels, mittelgroße Catering-Betriebe
- Hauptanwendung: Rühren, Kneten, Schlagen und Emulgieren
- **Leistungsstarker, langlebiger Industriemotor**
- **Kesselerkennung** für alle Modelle - Starten der Rührmaschine erst möglich, wenn Kessel und Schutzschirm richtig positioniert
- **Dual-Schutzschirmsystem** (abnehmbare Gitterkonstruktion mit BPA-freier Kunststoff-Abdeckung und Beigabe- Rutsche - ohne Werkzeug demontierbar, lt. EU-Richtlinie) (ausgen. DXBE 10 B)
- Gestell aus unlackiertem, eloxiertem Aluminium für höchste Hygieneansprüche
- Kessel rostfrei CNS 1.4301 mit Griffen
- Werkzeuge, Kessel und Kesselschutz spülmaschinensicher
- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- **Spritzwassergeschütztes Planetensystem** erleichtert die Reinigung (IPX 5)

- **Ausführungen A mit Ansteckkupplung H**
- Zeitschaltuhr 0-59 Minuten
- **Optional: Gehäuse Edelstahl CNS 1.4301** (Modelle DXBE 20 XB / DXBE 20 AXB)

SERIENAUSSTATTUNG

- Kessel, Schneebesen, Bischof,
- Knethaken