

DITO SAMA Planetenrührmaschine DMBE 40 AB

Art.Nr.: 133468



Technische Daten

Gedecke	100 - 400
Maße BxTxH (mm)	655 x 850 x 1370
Leistung (kW)	2,2
Kapazität (l)	40
Anschlussart	Elektro
Spannung (V)	230
Marke	DITO SAMA



10.798,00 €

Listenpreis (exkl. Mwst.)

Listenpreis (exkl. Mwst.)



Produktbeschreibung

AUSFÜHRUNG

- Für alle Arten von Verarbeitungsprozessen: Rühren, Kneten, Schlagen und Emulgieren
- Haupteinsatzbereiche: Restaurants, Catering, Zentralküchen, Bäckereien, Konditoreien
- **Leistungsstarker, langlebiger Industriemotor**
- **Motorische Hebe- und Senkvorrichtung** (ausgenommen Modelle B)
- Kessel rostfrei CNS 1.4301 mit Griffen
- Zeitschaltuhr 0 - 59 Min.
- **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)
- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Kesselbeleuchtung
- Kessel und Kesselschutz spülmaschinensicher
- Spritzwassergeschütztes Planetensystem erleichtert die Reinigung (IPX 5)
- **Modell 40 / 80 Liter** mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung (DMBE / DXBE)
- **Modell 60 Liter** erhältlich mit mechanischer (DBMX) oder elektronischer Geschwindigkeitsregelung (DXBE)
- **Ausführungen A mit Ansteckkupplung H**

- **Option:** Kesselwagen (DXBE80 = Serie)

SERIENAUSSTATTUNG

- Kessel, Schneebesen, Bischof, Knethaken