

Planetenrührer Phebus

Dieser Planetenrührer
revolutioniert Ihren Alltag!
80 bis 200 l

NEU

Leichtes Rühren,
Mischen, Emulgieren,
Aufschlagen und
Creaming.

*Klicken Sie auf das Symbol,
um das Video anzusehen*








IHRE ANFORDERUNGEN

- Vielfalt und Wiederholbarkeit der Rezepte
- Optimierung der Herstellung von großen Mengen
- Erleichterung der täglichen Arbeit und einfaches Handhaben der Maschine
- Sicherstellung höchster Lebensmittelsicherheit
- Sicheres und sorgloses Arbeiten

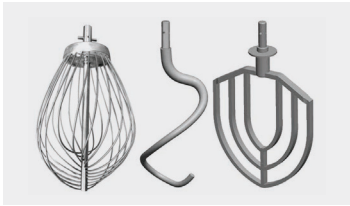


UNSERE LÖSUNGEN

-  Werkzeug-Schnellwechselsystem, Rezepturprogrammierung
-  Einfache Verwendung von 80 bis 200 l
-  Komfortables, einfaches Arbeiten
Intuitive Steuerung mit Digi-Touch-HMI
-  Vermeidung von Kreuzkontamination dank hygienischer Werkstoffe und hygienischem Konzept
-  Eine zuverlässige, sichere, umweltschonende Maschine

Planetenrührer Phebus

1 Serie, 4 Modelle



1 Die Rührmaschine wird mit einem Flachrührer geliefert (Spirale, Besen als Option erhältlich)



2 Intuitive Digy-Touch-HMI



3 Edelstahlkessel auf Rollen



4 Werkzeug-Schnellwechselsystem

- **Vielseitigkeit der Rezepturen (z.B. Creme, Schaumgebäck, Biskuit, Hefengebäck, Brotspezialitäten)**
- **Leichte Handhabung und Komfort des Arbeitsplatzes**
- **Hygienisches Konzept, hygienische Werkstoffe**



NF EN 454

Vielseitigkeit der Maschine

- Der Planetenrührer wird mit einem Edelstahlwerkzeug geliefert (andere Werkzeuge als Option erhältlich), das dank des Schnellwechselsystems schnell ausgetauscht werden kann 4 :
 - Flachrührer für klebrige Teige, wie z. B. Keksteig
 - Spirale für Brotteige
 - Rührbesen für Gebäckteige und Cremes 1.
- Abstreifer
- Edelstahlkessel auf Rollen 3.
- Kleinere Kessel erhältlich (80 Liter für Modell Phebus 100, 150 Liter für Modell Phebus 200)

Einfache Bedienung

- Digy-Touch-HMI 2
- Programmierung von Geschwindigkeit und Dauer des Rührprozesses
- Speichern von bis zu 100 Rezepturen mit jeweils 20 Phasen
- Homogenes, für die Zutaten schonendes Mischen
- 5 voreingestellte, umschaltbare Werkzeuggeschwindigkeiten.
- Kompakte Maschine, einfacher Transport.

Komfort des Arbeitsplatzes

- Kesselhöhe abgestimmt auf die Bedienperson.
- Asymmetrische Maschinenfüße für einen optimierten Arbeitsbereich.

- Der Kessel wird automatisch erkannt, angehoben und verriegelt.
- Unterstütztes, gesichertes Heben und Senken des Kopfes.
- Deckel mit Klappe für Zutatenzugabe beim Mischen (die Position kann auf die Anforderungen der Bedienperson abgestimmt werden).

Hygienisches Konzept

- Maschine komplett aus Edelstahl.
- Wasserdichte Edelstahlabdeckung zum Schutz vor Spritzern und Mehlstaub (Norm NF 454). Sie ist abnehmbar und leicht zu reinigen.
- Stoßfestes Digy-Touch-HMI mit Abdichtungen gegen Feuchtigkeit und Mehlstaub (Norm IP 65).
- Der Arbeitsbereich der Maschine kann mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Formoptimierung: wenige Totecken und sichtbare Schrauben.
- Einfache Reinigung durch die Ablassschraube am Kesselboden.

Ziel: Ökodesign

Zum Schutz der Umwelt sind die meisten Bauteile der Rührmaschine recyclebar.

Modelle	Phebus 80	Phebus 100	Phebus 150	Phebus 200	
Fassungsvermögen des Kessels (l)	80	100	150	200	
Leistung (kW)	7,5	7,5	7,5	7,5	
Abmessungen (mm)	A	1190	1190	1190	
	B	1850	1850	1850	
	B'	2220	2310	2420	2420
	C	1430	1430	1430	1430
	D	1000	1000	1000	1000
	E	1150	1150	1150	1150
Gewicht (kg)	1020	1030	1040	1100	
OPTIONAL	Kleinere Kessel (l)		80	150	
	Zusatzkessel auf Rollen	•	•	•	•
	Spirale, Rührbesen	•	•	•	•

