

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://kronen.nt-rt.ru> || ken@nt-rt.ru



Planeten Rühr- u
Schlagmaschinen
von 5 – 80 l



Planeten-Rührmaschinen BE5 / BE8

50 Jahre Erfahrung in Innovation und Design von Planeten- Rühr- und Schlagmaschinen sind in einem einzigartigen, kompakten Modell vereint worden.



BE8

BE5



- **Anwender:** Restaurants/ Gastronomie / Teigzubereitung
- **Von 10 bis 50 Mahlzeiten**



- **Haupteinsatz:** Kneten, Rühren und Schlagen



- **5 und 8 l Kapazität**
- Leistungsstarker, asynchroner Motor mit Frequenzinverter für genaue Geschwindigkeitsreglung des Planetenmechanismus von **20 bis 220 U.p.M.**
- **Variable Geschwindigkeit** für die Ansatznabe von **67 bis 740 U.p.M.**

- Werkzeuge, die sich **perfekt** dem Kessel **anpassen** für **gleichmäßiges** Rühren selbst kleinster Mengen.

- **100% Edelstahlwerkzeug** und 8 l Edelstahlkessel mit 2 Griffen



Hoch widerstandsfähige Schutzblende, Bisphenol A frei

Garantiert maximale Zuverlässigkeit.

- Transparente Schutzblende aus innovativem Copolyester*, Bisphenol A frei (BPA): stoßfest, bleibt selbst nach hunderten Spülzyklen klar und haltbar.

* Eastman und Tritan sind Markenzeichen der Firma Eastman Chemical.

- **Leichtes Abnehmen** der Schutzblende zum Reinigen durch neues „Klick“-System ohne Schrauben.
- Innovative Form für **einfaches Zufügen von Zutaten** während des Betriebes.



„Klick“-System für einfaches Abnehmen



Verstärkte Schutzblende



Ein einfaches Bewegen der Schutzblende aktiviert das Heben und Senken des Kessels.



Ergonomischer Regler

- **Ergonomischer Regler** zum Einstellen der variablen Geschwindigkeit des Planetenmechanismus **von 20 - 220 U.p.M.**
- Robuste **Zubehöransatznabe** aus Metall für starke Beanspruchung
- Gemüseschneider, Fleischwolf und Pastaaufsatz als **Option** lieferbar (für Modelle mit Ansatznabe)



Zubehöransatznabe (an einigen Modellen)



3 Werkzeuge für 100% Leistung

- **100% Qualität**
Edelstahlwerkzeuge
- **100% Haltbarkeit**
für intensiven Gebrauch und längere Lebensdauer



BE5

BE8

	Knethaken		Flachrührer		Schlagbesen	
	Teig mit 60% Feuchtigkeit		Kartoffel-püree		Eischnee	
	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max
BE5	100 g	1,5 kg	100 g	2 kg	1	10/12
BE8	120 g	2,5 kg	100 g	3,2 kg	1	14/16

Planeten-Rührmaschine

**Robust und zuverlässig mit Kapazitäten von 10 bis 80 l:
eine breite Palette an Planeten-, Rühr- und Schlagmaschinen für Sie!**



Schutzblende



Kessel, Knethaken,
Flachrührer und Schlagbesen



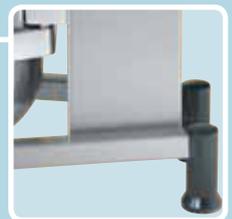
XBE10



Timer 1 bis 59
Minuten



Flache, wasserdichte
Bedienblende (IP55)



Edelstahlsäule



- **Anwender:** Restaurants / kleine und mittlere Cateringbetriebe
- **Von 10 bis 100 Mahlzeiten**



- **Haupteinsatz:** Rühren, Kneten, Emulgieren und Schlagen



- **10 l** Tischmodell
- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **lange Lebenszeit**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsreglung von 26 bis 180 U.p.M. lieferbar
- Abnehmbare Schutzblende in Verbindung mit dem Heben und Senken des Kessels

- Werkzeug-Drehgeschwindigkeit: 82 bis 570 U.p.M.
- Spritzsicheres Planetengetriebesystem
- Modelle mit **Zubehöransatznabe** (Typ H) lieferbar
- Edelstahlsäule
- Kapazität (kg Mehl): 3,5 kg

Planeten-Rührmaschine



Abnehmbare Tülle



Kessel, Knethaken,
Flachrührer, Schlagbesen



Timer 0 bis 59
Minuten



Flache, wasserdichte
Bedienblende (IP55)

XBE20
Tischmodell



Mechanische Versionen mit 8
Geschwindigkeitsstufen



- **Anwender:** Restaurants / kleine und mittlere Cateringbetriebe
- **Von 50 bis 150 Mahlzeiten**



- **Haupteinsatz:** Rühren, Kneten, Emulgieren und Schlagen



- **20 l** Tischmodell
- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und längere Lebensdauer
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **von 30 bis 180 U.p.M.** (siehe Modelle)

- Werkzeug-Drehgeschwindigkeit: 73 bis 440 U.p.M.
- Spritzsicheres Planetensystem
- Modelle mit **Zubehörsatznabe** (Typ H) lieferbar
- 10 l Kessel-Reduziersatz lieferbar
- Kapazität (kg Mehl): 6 kg

Planeten-Rührmaschinen



Schutzblende mit abnehmbarer Tülle für einfaches Hinzufügen von Zutaten



Kessel, Knethaken, Flachrührer, Schlagbesen



Timer 0 bis 59 Minuten



Flache, wasserdichte Bedienblende (IP55)



Spezialmodell mit Edelstahlsäule

XBE30



- **Anwender:** Restaurants / mittelgroße Cateringbetriebe
- **Von 50 bis 300 Mahlzeiten**



- **Haupteinsatz:** Rühren, Kneten, Emulgieren, Schlagen



- **20 und 30 l** Bodenmodelle
- Leistungsstarker, asynchroner Motor für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Modelle mit elektronischer oder mechanischer Geschwindigkeitsregelung
- Geschwindigkeit des Planetengetriebes: **von 30 bis 180 U.p.M.** (siehe Modelle)

- Werkzeug-Drehgeschwindigkeit: 73 bis 40 U.p.M.
- Spritzsicheres Planetengetriebesystem
- Modelle mit **Zubehöransatznabe** (Typ H) lieferbar
- 10 oder 20 l Kessel-Reduziersatz lieferbar
- Rollensatz als Option
- Kapazität (kg Mehl): **6 kg / 7 kg**



Bäckereien, Konditoreien, Pizzaherstellung

Planetenmaschinen für intensive, professionelle Produktion von Bäckerei-,
Konditorei- und Pizzateigen mit 20, 30 und 40 l Kapazität.



Abnehmbares Schutzgitter
mit abnehmbarer Tülle zum
einfachen Hinzufügen von
Zutaten



Kessel, Knethaken,
Flachrührer und
verstärkter Schlagbesen



MBE40



Bedienblende mit
Timer, elektronisch
variabler und 3 festen
Geschwindigkeiten



Füße und Säule extra
verstärkt für starke
Beanspruchung



• **Anwender:** Bäckerei-, Konditorei-
und Pizzateighersteller



• **Hauptinsatz:** Kneten, Rühren,
Schlagen und Emulgieren



- **40 l** Inhalt
- Leistungsstarker, asynchroner Motor (**2200 W**) für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- MB40: 3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 U.p.M.)
- MBE40: 3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 U.p.M.) und elektronisch variable Geschwindigkeit (30 bis 175 U.p.M.)

- Werkzeug-Drehgeschwindigkeit: 125,250 und 500 U.p.M. (MB40), von 94 bis 540 U.p.M. (MBE40)
- Verstärkte Struktur und Transmission
- 20 l Kessel-Reduziersatz lieferbar
- Spritzsicheres Planetengetriebebesystem
- Kesselwagen (Option)



Kesselschaber



Kesselwagen



3 Werkzeuge: Kneithaken, Flachrührer und verstärkter Schlagbesen



- **Anwender:** Bäckerei-, Konditorei- und Pizzateigerhersteller



- 20 und 30 l Inhalt
- Leistungsstarker, asynchroner Motor (**1500 W**) für **geräuscharmen Betrieb** und **längere Lebensdauer**
- Geschwindigkeiten: **3 feste Geschwindigkeiten (40, 80, 160 U.p.M.)** und elektronisch variable von 30 bis 175 U.p.M.
- Werkzeug-Drehgeschwindigkeit: von 73 bis 425 U.p.M.
- Verstärkte Struktur und Transmission
- Spritzsicheres Planetengetriebesystem
- Bedienblende mit 0-59 Minuten Timer
- **Abnehmbare**, drehende **Edelstahl-Schutzblende** mit abnehmbarer Tülle
- Hebel zum Heben und Senken des Kessels
- Rollensatz und Kesselwagen (Option)



XBB30

Für die Großküche – elektronische Variante			
Modell	Inhalt	Haken*	Besen*
BE5	5 l	1,5 kg	10
BE8	8 l	2,5 kg	14
XBE10	10 l	3,5 kg	18
XBE20	20 l	6 kg	32
XBE30	30 l	7 kg	50
MBE40	40 l	10 kg	70
XBE60	60 l	20 kg	100
XBE80	80 l	25 kg	120

Modelle auch mit mechanischer Geschwindigkeitsregelung lieferbar

Bäckerei, Konditorei, Pizzateig			
Modell	Inhalt	Haken*	Besen*
BE5	5 l	1,5 kg	10
BE8	8 l	2,5 kg	14
XBB20	20 l	7 kg	32
XBB30	30 l	8 kg	50
MB40	40 l	10 kg	70
MBE40	40 l	10 kg	70
XBE60	60 l	20 kg	100
XBE80	80 l	25 kg	120

*Haken: kg Mehl für Teig (mit 60% Feuchtigkeitsgehalt)

*Besen: max. Anzahl Eiweiß

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://kronen.nt-rt.ru> || ken@nt-rt.ru