



Batteurs mélangeurs Modèle sol, 40 litres MBE40 avec colonne et pieds inox

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600173 (DMBE40XB)

Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec colonne et pieds inox

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel adapté aux exigences rigoureuses de la boulangerie et de la pâtisserie.
- Livré avec : -crochet spiral, palette, fouet renforcé et cuve inox 40 litres
- Vitesse de pétrissage : « 1 » avec crochet.
- Vitesse de mélange : « 2 » avec palette.
- Vitesse d'émulsion : « 3 » avec fouet.
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- Panneau de commande étanche à boutons tactiles avec minuterie, réglage et affichage de la vitesse
- Capacité maximum (détrempe farine avec 60 % d'hydratation) 12 kg.
- Ecran plein de sécurité amovible, sans Bisphenol A, fixé sur l'écran fil inox, limitant les particules de farine et de poussière dites "folle farine" au cours des préparations.(EN 454_2015)
- Goulotte amovible disponible en standard pour ajouter des ingrédients tout en travaillant
- Sécurité utilisateur par détection de la cuve (EN 454_2015) ; le batteur ne peut fonctionner que si la cuve est présente et si l'écran de sécurité est fermé.

Construction

- Châssis et piètement en inox.
- Châssis renforcé, pieds et transmission conçus pour des travaux intensifs.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 40 litres.
- Variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 30 à 175 tr/min)
- 3 vitesses pré-programmées modifiables : 40, 80 et 160 tr/min.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- Puissance : 2 200 watts.
- L'écran plein de sécurité et l'écran fil inox, sont amovibles et se démontent sans outils pour faciliter le lavage au lave-vaisselle.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.

APPROBATION: _____



Batteurs mélangeurs Modèle sol, 40 litres MBE40 avec colonne et pieds inox

Accessoires inclus

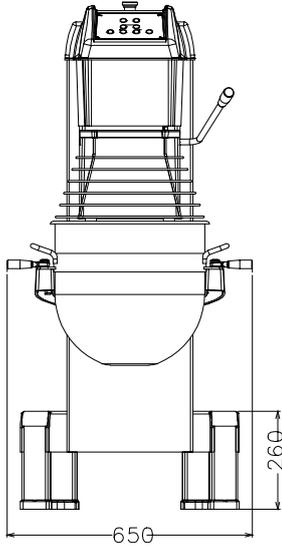
- 1 X Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE PNC 650128
- 1 X Crochet spiral 40 lt pour les modèles MB/MBE PNC 653092
- 1 X Palette 40 l. PNC 653093
- 1 X Fouet 40 l. PNC 653127

Accessoires en option

- Equipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries PNC 650126
- Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE PNC 650128
- Crochet spiral 40 lt pour les modèles MB/MBE PNC 653092
- Palette 40 l. PNC 653093
- Equipement spécial 40 litres pour émulsions PNC 653094
- Fouet 40 l. PNC 653127
- Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres PNC 653585



Avant



Électrique

Voltage :	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	2.2 kW
Total Watts :	2.2 kW

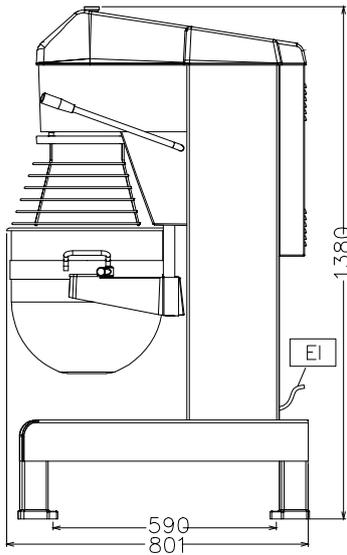
Capacité

Rendement :	ISO 9001; ISO 14001 kg/ Cycle
Capacité	40 litre

Informations générales

Largeur extérieure	655 mm
Profondeur extérieure	850 mm
Hauteur extérieure	1370 mm
Poids brut :	195 kg
Détrempe :	ISO 9001; ISO 14001 kg avec crochet spirale
Blanc d'oeuf :	70 avec Fouet

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

