REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Batteurs mélangeurs Modéle de table, 5 litres - Electronique avec prise d'accessoires



600136 (DMX5BWH)

Batteur mélangeur Dmix Blanc 5 litres avec dispositif de détection de cuve, variation de vitesse électronique avec prise d'accessoires type K. Livré avec 3 outils inox : crochet semi spiral, palette, fouet et écran plein de protection résistant - sans BPA

Description courte

Repère No.

Convient pour toutes les opérations de pétrissage, de mélange et de fouettage. Corps et socle métalliques pour une stabilité parfaite. Cuve en acier inox 5,5 litres avec 2 poignées. Motorisation puissante permettant l'entraînement du planétaire de 40 à 240 tr/mn et des outils de 84 à 500 tr/mn avec une grande souplesse de réglage. Ecran transparent démontable sans outils (système clip) associé au monte et baisse de cuve, sans Bisphénol A et très résistant aux impacts et aux lavages. Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés. Prise accessoires type K (accessoires en option). Livré avec 3 outils inox : crochet semi-spiral, palette et fouet.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur compact pour mélanger, fouetter et pétrir
- Capacité maximum : 0.75 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation)
- Variateur de vitesse électronique.
- Ecran de sécurité plein et transparent, démontable facilement par système "clip" de fixation. Il est associé au monte et baisse de cuve
- Livré avec :-crochet spiral, palette, fouet et cuve inox 5,5 litres-prise d'accessoires type K (accessoires non inclus).
- Forme et taille des outils parfaitement adaptées à la cuve pour un mélange uniforme, même des petites quantités.
- 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

- Ecran plein de protection transparent, en copolyester Eastman Tritan™ sans bisphenol A (sans BPA), résistant aux impacts et aux cycles répétés de lavage au lave-vaisselle. Eastman&Tritan sont des marques déposées par Eastman Chemical Company.
- Puissance : 500 watts.
- Vitesse variable de 40 à 240 tr/min (mouvement planétaire), selon l'outil sélectionné et l'homogénéité du mélange.
- Vitesse de rotation des outils de 84 à 500 tr/mn
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).
- Moteur universel puissant avec couple de démarrage élevé et protection contre la surcharge.
- Design compact.
- Crochet spiral, fouet et palette en inox
- Cuve en inox AISI 304, avec 2 poignées, d'une capacité de 5,5 litres

Accessoires inclus

- 1 X Cuve inox pour batteur 5 litres avec poignées PNC 653754
- 1 X Crochet INOX pour batteur 5 litres PNC 653755
- 1 X Palette INOX pour batteur 5 litres PNC 653756
- 1 X Fouet INOX pour batteur 5 litres PNC 653757

Accessoires en option

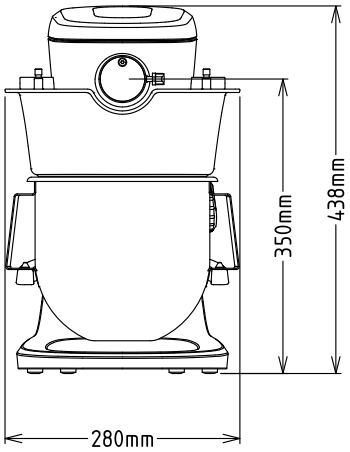
- Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque de 6mm - type K PNC 653043 ❑
- Kit 3 plaques (diam.3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir PNC 653044 ❑

- Outil pour Lasagne 142,5 mm (pour prise type K) PNC 653296 ❑
- Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) PNC 653298 ❑
- Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) PNC 653300 ❑
- Cuve inox pour batteur 5 litres avec poignées PNC 653754 ❑
- Crochet INOX pour batteur 5 litres PNC 653755 ❑
- Palette INOX pour batteur 5 litres PNC 653756 ❑
- Fouet INOX pour batteur 5 litres PNC 653757 ❑

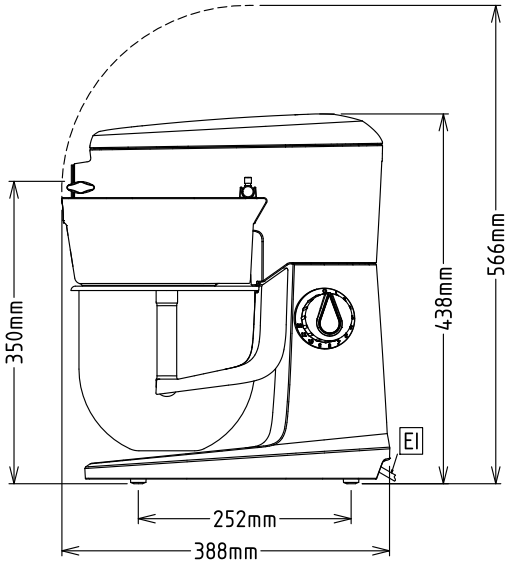
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Batteurs mélangeurs
Modéle de table, 5 litres - Electronique avec prise d'accessoires

Avant

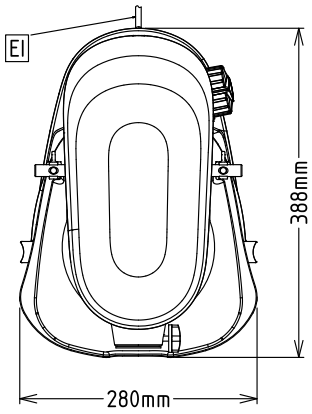


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Total Watts :	0.5 kW

Capacité

Rendement :	0.75 kg/Cycle
Capacité	5.5 litre

Informations générales

Largeur extérieure	280 mm
Profondeur extérieure	388 mm
Hauteur extérieure	438 mm
Poids brut :	15.6 kg
Poids net (kg) :	ISO 9001; ISO 14001
Détrempe :	0.75 kg avec Crochet demi spirale
Blanc d'oeuf :	12 avec Fouet

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.