



Batteurs mélangeurs 60 litres, BMX60 avec prise d'accessoires

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600179 (DBMX60AB3)

Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400

Description courte

Repère No. _____

Adapté pour la cuisine et les travaux intensifs de pâtisserie et de boulangerie. Corps en matériau anti-corrosif. Cuve en acier inox 18/8 (AISI 302). Moteur puissant asynchrone 1500 W. Variateur de vitesse à deux niveaux procurant une plage de vitesse de 1 à 10 (de 20 à 180 tr/mn). Ecran de sécurité en fil inox rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible, sans Bisphenol A, limitant les particules de farine et de poussière dites "folle farine" au cours des préparations. Tableau de commande avec minuterie. Sécurité utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé. Monte et baisse de cuve par manivelle; éclairage de cuve. Livré avec 3 outils, crochet spiral en inox 18/8, palette aluminium et fouet à brins inox. Equipé d'une prise d'accessoire type H (accessoire non inclus).

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel pour pétrir, mélanger et fouetter tous types de produits alimentaires.
- Livré avec :-crochet spirale inox, palette en aluminium coulé, fouet et cuve 60 litres en inox AISI 302.-prise d'accessoires (accessoires non inclus).
- Variateur de vitesse mécanique à deux niveaux.
- Capacité maximum : 20 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation), adaptée pour 400-800 repas par service.
- Panneau de contrôle étanche, avec minuterie, et réglage à double étage de la vitesse (rapport de 1 à 9)
- Cuve avec éclairage et à levage manuel.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque l'écran est levé.
- 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 en matériau inoxydable.
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 60 litres.
- Moteur asynchrone puissant.
- 10 vitesses de 20 à 180 tr/min (mouvement planétaire), réglables lorsque la machine est en marche, selon l'outil et l'homogénéité du mélange.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Puissance : 1 500 watts.
- Mécanisme planétaire et moteur protégés contre la surcharge.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.
- Ecran plein amovible pour faciliter le nettoyage

Accessoires inclus

- 1 X Cuve 60 l. PNC 650129
- 1 X Palette 60 l. PNC 653083
- 1 X Crochet 60 l. Inox PNC 653084
- 1 X Fouet 60 l. PNC 653086

Accessoires en option

Batteurs mélangeurs
60 litres, BMX60 avec prise d'accessoires



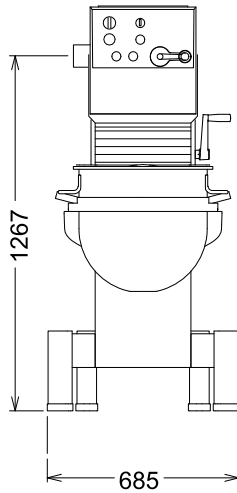
Batteurs mélangeurs 60 litres, BMX60 avec prise d'accessoires

- Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres PNC 650127
- Cuve 60 l. PNC 650129
- Palette 60 l. PNC 653083
- Crochet 60 l. Inox PNC 653084
- Fouet 60 l. PNC 653086
- Fouet 60 l. renforcé PNC 653097
- Passe-tout - raccord H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 mm PNC 653187
- Accessoire coupe légumes débrayable -type H - Corps seul + éjecteur PNC 653225
- Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 PNC 653442
- Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127) PNC 653585
- Support externe en aluminium pour hachoir à viande 70 mm (comprend un plateau et un poussoir) - raccord H à associer avec un kit hachoir à viande 70 mm (653721, 653722 ou 653723) PNC 653720
- kit pour hachoir à viande 70 mm "Enterprise" en aluminium - raccord en H comprenant 1 couteau et 3 plaques (diam. 4,5 - 6 et 8 mm) PNC 653721
- kit pour hachoir à viande 70 mm "Enterprise" en acier inox - raccord en H comprenant 1 couteau et 3 plaques (diam. 4,5 - 6 et 8 mm) PNC 653722
- Kit pour hachoir à viande 70 mm en acier inox - 1/2 coupe Unger - comprenant 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 et 8 mm PNC 653723
- Support externe en aluminium pour hachoir à viande 82 mm (comprend un plateau et un poussoir) - raccord H à associer avec un kit hachoir à viande 82 mm (653726, 653725 ou 653727) PNC 653724
- kit pour hachoir à viande 82 mm "Enterprise" en acier inox - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 - 8 mm PNC 653725
- kit pour hachoir à viande 82 mm "Enterprise" en aluminium - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 et 8 mm PNC 653726
- Kit pour hachoir à viande 82 mm en acier inox - 1/2 coupe Unger - comprenant 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 - 8 mm PNC 653727

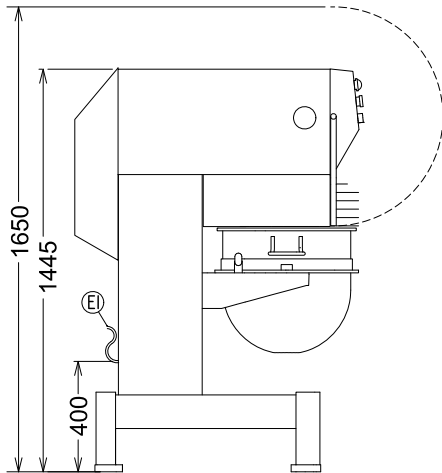


La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

Avant

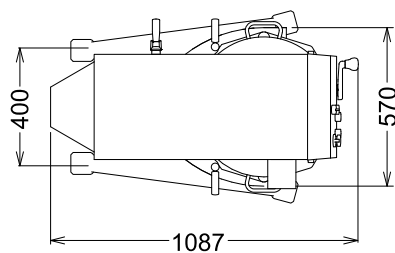


Côté



EI = Connexion
électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	1.54 kW
Total Watts :	1.54 kW

Capacité

Rendement :	20 kg/Cycle
Capacité	60 litre

Informations générales

Largeur extérieure	685 mm
Profondeur extérieure	1087 mm
Hauteur extérieure	1445 mm
Poids brut :	337 kg
Détrempe :	ISO 9001; ISO 14001 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	100 avec Fouet