

Batteurs mélangeurs 60 litres, BMXE60

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600181 (DBMXE60B3)

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

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 mécanique à commande électrique, avec 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. Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé. Monte et baisse de cuve électrique ; éclairage de cuve. Livré avec 3 outils, crochet spiral en inox 18/8, palette aluminium et fouet à brins inox.

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel pour pétrir, mélanger et fouetter tous types de produits alimentaires.
- Livré avec : -crochet spirale en inox, palette, fouet et cuve 60 litres en inox AISI 302.
- Variateur de vitesse mécanique avec commande électrique.
- Capacité maximum : 20 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation), adaptée pour 400-800 repas par service.
- Panneau de commande étanche avec minuterie et boutons de réglage de la vitesse
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque l'écran est levé.
- Le système de monte et baisse de cuve est réalisé par un motoréducteur. Eclairage de cuve présent.
- 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.
- 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 : 1 800 watts.
- Mécanisme planétaire et moteur protégés contre la surcharge.
- 10 vitesses de 20 à 180 tr/min (mouvement planétaire), selon l'outil sélectionné et la consistance du mélange.
- 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, BMXE60

- 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
- Racler 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

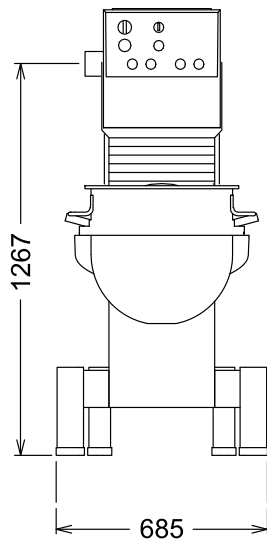


Batteurs mélangeurs
60 litres, BMXE60

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

2026.04.21

Avant



Électrique

Voltage :	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	1.79 kW
Total Watts :	1.79 kW

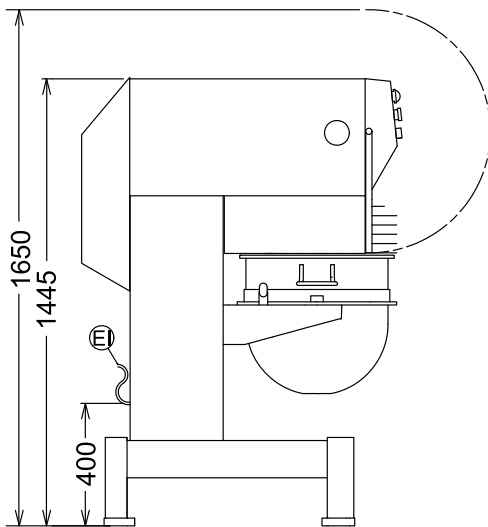
Capacité

Rendement :	20 kg/Cycle
Capacité	60 litre

Informations générales

Largeur extérieure	685 mm
Profondeur extérieure	1030 mm
Hauteur extérieure	1445 mm
Poids brut :	347 kg
Détrempe :	ISO 9001; ISO 14001 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	100 avec Fouet

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

