REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

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



600173 (DMBE40XB) BAT MEL-BOULANGERIE-ELECT-40L-INOX

Description courte

Repère No.

Adapté pour les travaux intensifs de la boulangerie et de la pâtisserie, pour pétrir, mélanger et émulsifier. Cuve en acier inoxydable. Moteur puissant asynchrone 2200W. Transmission renforcée. 3 vitesses fixes (40/80/160tr/mn) avec variateur de vitesse électronique et minuteur de 0 à 59 minutes. Tableau de commande étanche IP55 à touches tactiles. Tableau de commande étanche IP55 à touches tactiles. 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. Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé.
Châssis et piètement inox 18/8 AISI 302.
Livré avec 3 outils : crochet, palette et fouet.

APPROBATION:

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.

Accessoires inclus

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

Accessoires en option

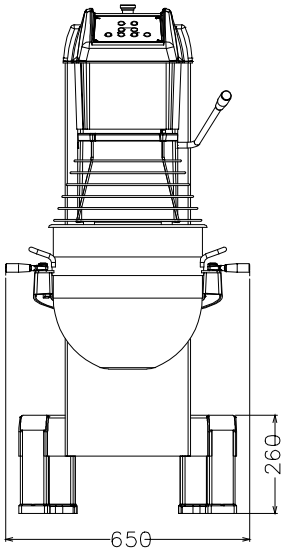
Batteurs mélangeurs Modèle sol, 40 litres MBE40 avec colonne et pieds inox

• 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 40 l.	PNC 653092	❑
• Palette 40 l.	PNC 653093	❑
• Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres	PNC 653094	❑
• Fouet renforcé 40 l.	PNC 653127	❑
• Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127)	PNC 653585	❑

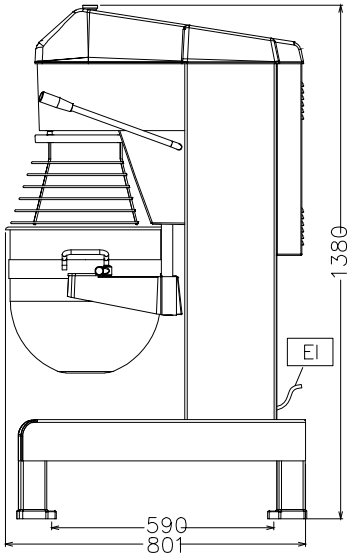
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

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

Avant

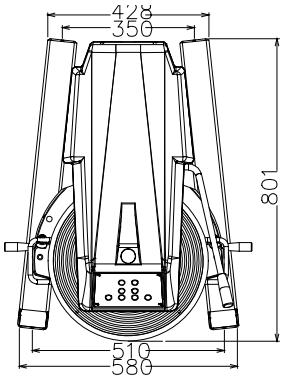


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

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

Capacité

Rendement :	10 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 spiral
Blanc d'oeuf :	70 avec Fouet

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

2026.11.05