REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Batteurs mélangeurs 60 litres, XBE60 colonne inox

600185 (DXBE60XB3) Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Colonne INOX - sans prise d'accessoires - Tri 400 V

Description courte

Repère No.

Adapté pour la cuisine et les travaux intensifs de pâtisserie et de boulangerie. Bati et cuve en acier inox 18/8 (AISI 302). Moteur puissant asynchrone (4000W). Variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 20 à 180 tr/mn). Moteur et mécanisme protégées contre la surcharge. Ecran de sécurité en fil inox rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible, sans Bisphénol 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.
- Variateur de vitesse électronique.
- 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 vitesse.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque l'écran est levé.
- Le système de monte et baisse de cuve est activé par un motoréducteur. Un éclairage de cuve est présent.
- Livré avec :-crochet spirale en inox, palette, fouet et cuve 60 litres en inox AISI 302.
- 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.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 60 litres.
- Moteur asynchrone puissant.
- 10 vitesses de 20 à 180 tr/min (mouvement planétaire), selon l'outil sélectionné et la consistance du mélange.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- Pieds réglables en hauteur.
- Puissance : 4 000 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

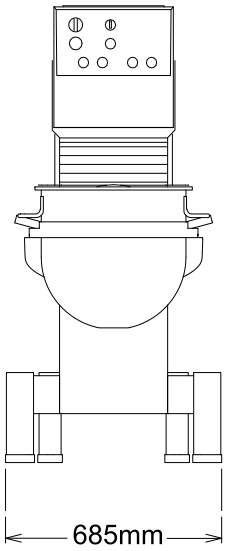
• Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres	PNC 650127 ❑
• Cuve 60 l.	PNC 650129 ❑

• Palette 60 l.	PNC 653083	❑
• Crochet 60 l. Inox	PNC 653084	❑
• Fouet 60 l.	PNC 653086	❑
• Fouet 60 l. renforcé	PNC 653097	❑
• 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	❑

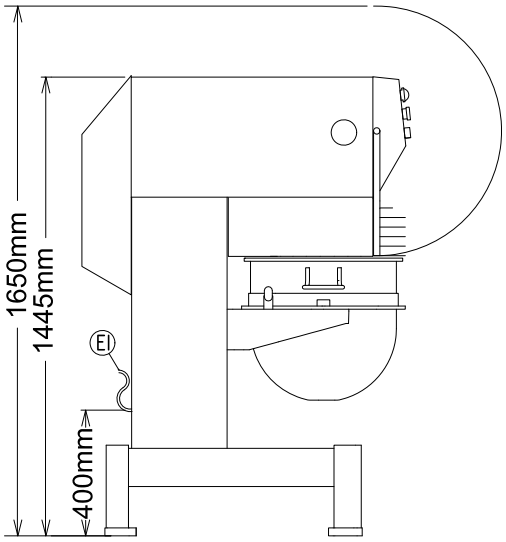
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Batteurs mélangeurs 60 litres, XBE60 colonne inox

Avant

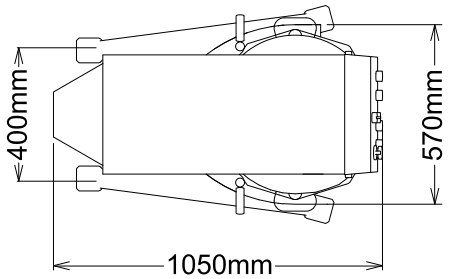


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	380-440 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	4 kW
Total Watts :	4 kW

Capacité

Rendement :	ISO 9001; ISO 14001 kg/ Cycle
Capacité	60 litre

Informations générales

Largeur extérieure	685 mm
Profondeur extérieure	1050 mm
Hauteur extérieure	1445 mm
Poids brut :	306 kg
Détrempe :	ISO 9001; ISO 14001 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	100 avec Fouet

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