



Batteurs mélangeurs Modèle table, 10 litres, XBM10

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



600141 (DXBM10B)

Batteur mélangeur 10 litres - Dispositif de détection de cuve. Equipé d'un écran plein de protection résistant - sans BPA. Variation Mécanique - sans prise d'accessoires. Livré avec 3 outils. Tri 400 V

Description courte

Repère No. _____

Le batteur mélangeur de 10 litres a été conçu pour un usage intensif. Corps en matériau anticorrosion, avec cuve en acier inoxydable 18/8. Moteur puissant asynchrone (500W) avec variateur de vitesse mécanique. Planétaire protégé à l'aspersion. Ecran plein transparent démontable associé au monte et baisse de cuve, en copolymère sans bisphénol A. Sécurités utilisateur : cuve et écran. Panneau de commande tactile étanche IP55, avec minuteur 60 minutes. En dotation 3 outils (crochet spiral, palette et fouet) et cuve inox 10 L.

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
- 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.
- Capacité maximum (détrempe farine à 60 % d'hydratation) 3,5 kg. Adaptée pour 10-50 couverts par service.
- Ecran de sécurité plein et transparent, démontable facilement par système "clip" de fixation. Il est associé au monte et baisse de cuve
- Variateur de vitesse mécanique.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve capacité 10 litres

Construction

- Construction robuste avec châssis mécanosoudé.
- Design compact permettant l'installation sur une table.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.
- Châssis et piètement en inox.
- Moteur asynchrone puissant.
- Puissance : 500 watts.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).
- 8 vitesses, de 30 à 170 tr/min, actionnées par levier lorsque la machine est en marche, selon l'outil et l'homogénéité du mélange.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 10 litres.
- Panneau de commande étanche (IP55) à boutons tactiles avec réglage de la minuterie, affichage et fonction « pulse ».

Accessoires inclus

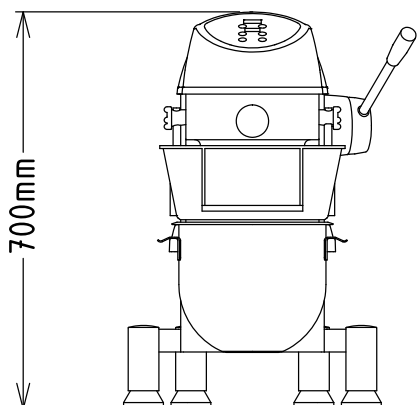
- | | |
|---------------------|------------|
| • 1 X Palette 10 l. | PNC 653267 |
| • 1 X Crochet 10 l. | PNC 653268 |
| • 1 X Fouet 10 l. | PNC 653269 |
| • 1 X Cuve 10 l. | PNC 653276 |

Accessoires en option

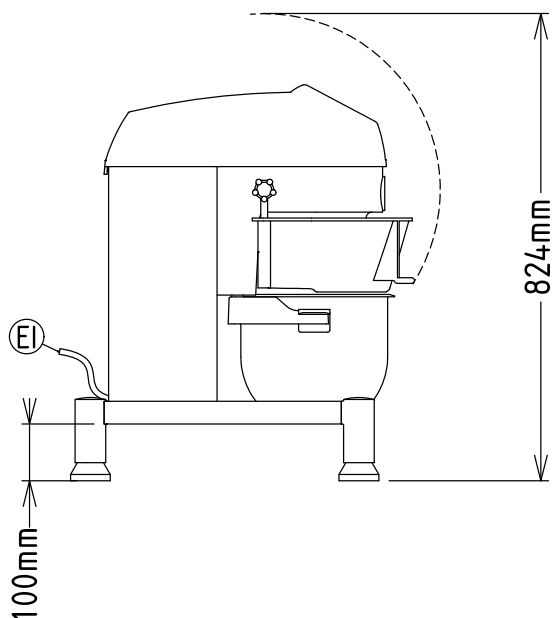
- | | |
|-----------------|-------------------------------------|
| • Palette 10 l. | PNC 653267 ☐ |
| • Crochet 10 l. | PNC 653268 ☐ |
| • Fouet 10 l. | PNC 653269 ☐ |
| • Cuve 10 l. | PNC 653276 ☐ |

APPROBATION: _____

Avant

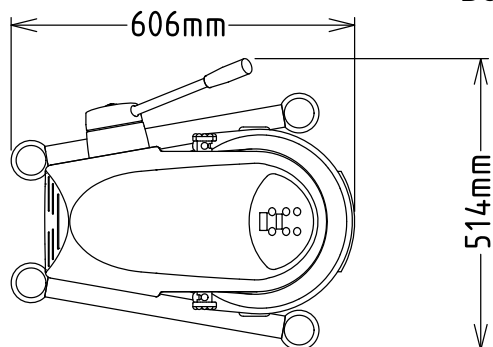


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.5 kW
Total Watts :	0.5 kW

Capacité

Rendement :	3.5 kg/Cycle
Capacité	10 litre

Informations générales

Largeur extérieure	454 mm
Profondeur extérieure	606 mm
Hauteur extérieure	700 mm
Poids brut :	57 kg
Poids net (kg) :	45
Détrempe :	3.5 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	18 avec Fouet