REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Batteurs mélangeurs Modèle sol, 30 litres XBE30 colonne inox

600169 (DXBE30XB)

Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - Variation électronique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V.

Description courte

Repère No.

Corps en inox avec cuve inox. Moteur puissant asynchrone 1100W avec variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 30 à 180 tr/mn). Planétaire étanche à l'aspersion. 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 à touches tactiles, étanche IP55, avec minuterie 60 min. Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé. Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est baissée. Bouton marche/arrêt. Pieds réglables pour stabilité. Livré avec 3 outils : crochet, palette et fouet.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
- Livré avec :-crochet spirale, palette, fouet et cuve inox 30 litres
- Panneau de commande étanche à boutons tactiles avec minuterie, réglage et affichage de la vitesse
- Variateur de vitesse électronique.
- Capacité maximum : 7 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation), adaptée pour 100-300 repas par service.
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- 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 30 litres.
- Moteur asynchrone puissant.
- 10 vitesses de 30 à 180 tr/min (mouvement planétaire), selon l'outil sélectionné et la consistance du mélange.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Puissance : 1 100 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 30 l. PNC 650123
- 1 X Crochet 30 l. PNC 653161
- 1 X Palette 30 l. PNC 653165
- 1 X Fouet 30 l. PNC 653166

Accessoires en option

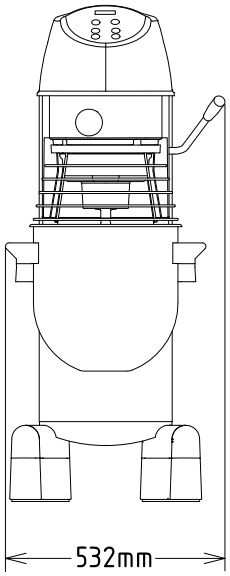
- Cuve 30 l. PNC 650123 ❑
- Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres PNC 650124 ❑

• Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres	PNC 650125	❑
• Crochet 30 l.	PNC 653161	❑
• Palette 30 l.	PNC 653165	❑
• Fouet 30 l.	PNC 653166	❑
• Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid)	PNC 653253	❑
• Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562)	PNC 653552	❑
• Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes)	PNC 653562	❑

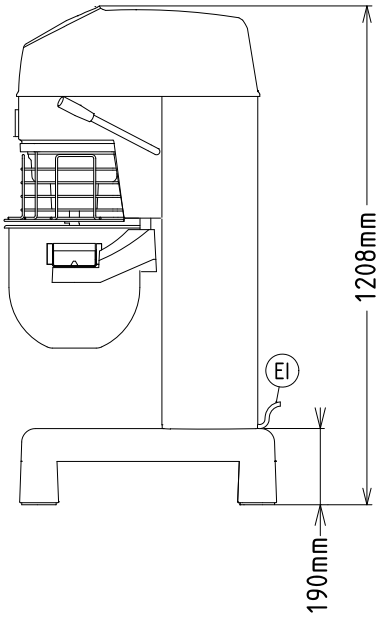
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Batteurs mélangeurs Modèle sol, 30 litres XBE30 colonne inox

Avant

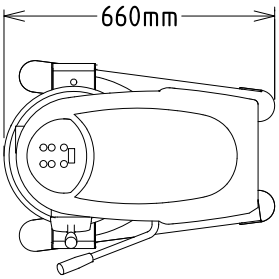


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	
600169 (DXBE30XB)	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	1.1 kW
Total Watts :	1.1 kW

Capacité

Rendement :	7 kg/Cycle
Capacité	30 litre

Informations générales

Largeur extérieure	532 mm
Profondeur extérieure	685 mm
Hauteur extérieure	1208 mm
Poids brut :	111 kg
Détrempe :	7 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	50 avec Fouet

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