

## Batteurs mélangeurs 60 litres, XBE60

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**600182 (DXBE60B3)**

Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. Tri 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 4000 W. Variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 20 à 180 tr/mn). Moteur et mécanisme protégés 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. Sécurité 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: \_\_\_\_\_

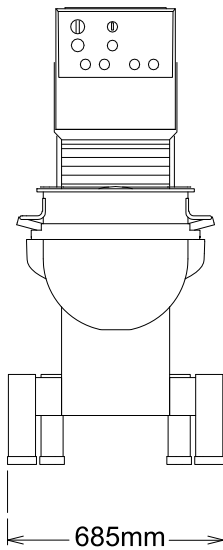
### Caractéristiques principales

- 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 Bisphénol 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

- Construction robuste avec châssis mécanosoudé.
- 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

Avant



## Électrique

### Voltage :

380-440 V/3N ph/50/60 Hz

### 600182 (DXBE60B3)

### 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 :

323 kg

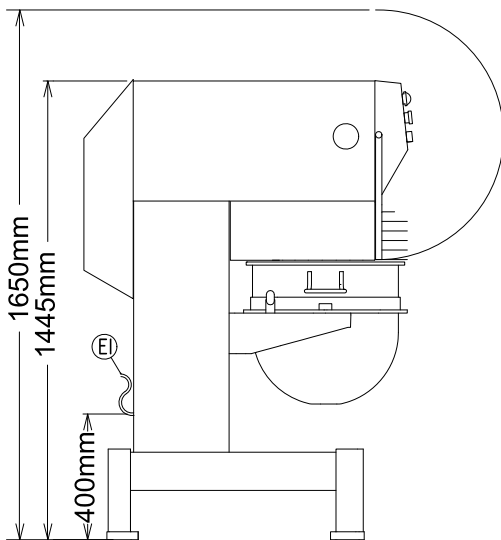
### Détrempe :

ISO 9001; ISO 14001 kg  
avec crochet spiral

### Blanc d'oeuf :

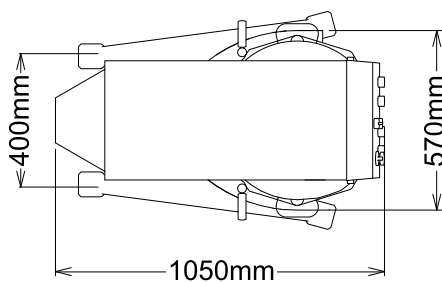
100 avec Fouet

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus





## Batteurs mélangeurs 60 litres, XBE60

### 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