

## Batteurs mélangeurs XBE30 Batteur 30 L, variation de vitesse électronique

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



601869 (XBEF30S)

Batteur mélangeur 30 litres à  
variation électronique. Livré  
avec 3 outils. Mono 230 V

### Description courte

#### Repère No.

Corps en matériaux inoxydables avec cuve inox. Moteur puissant (1100W) avec variateur de vitesse électronique. Planétaire étanche à l'aspersion. Ecran de sécurité rotatif facilement démontable. Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est baissée. Tableau de commande à touches tactiles. Minuterie (60 min) arrête la machine à la fin du cycle. Bouton marche/arrêt. Pieds réglables pour stabilité. Livré avec 3 outils : crochet, palette et fouet.

### 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.
- Écran de sécurité fil métallique avec goulotte amovible pour ajouter des produits en cours de préparation tout en assurant la sécurité de l'opérateur.
- Écran de sécurité métallique pivotant et amovible pour un nettoyage facile.
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée.

### Construction

- Châssis en matériau inoxydable.
- Pieds réglables en hauteur.
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- 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.

### Accessoires inclus

- 1 X Crochet 30 l. PNC 653161
- 1 X Palette 30 l. PNC 653165
- 1 X Fouet 30 l. PNC 653166

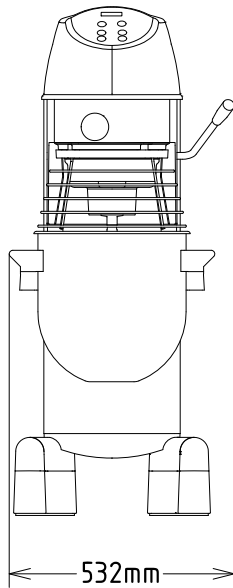
### Accessoires en option

- 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 batteur-mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) PNC 653552

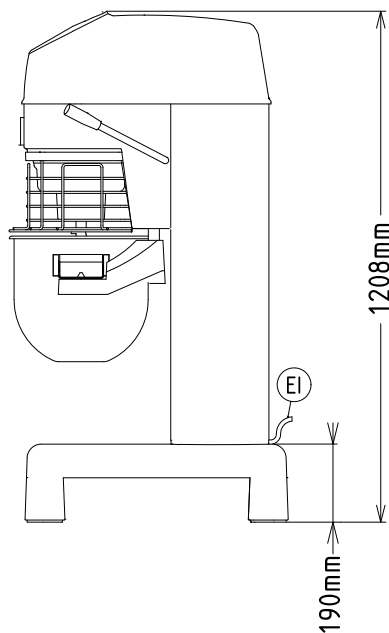
APPROBATION: \_\_\_\_\_

- Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) PNC 653562

Avant

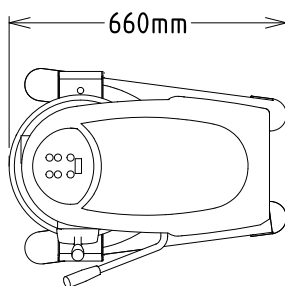


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



### Électrique

<b>Voltage :</b>	
601869 (XBEF30S)	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	1.1 kW
<b>Total Watts :</b>	1.1 kW

### Capacité

<b>Rendement :</b>	7 kg/Cycle
<b>Capacité</b>	30 Litre

### Informations générales

<b>Largeur extérieure</b>	532 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	685 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	1208 mm
<b>Poids brut :</b>	111 kg
<b>Poids net (kg) :</b>	100
<b>Détrempe :</b>	7 kg avec crochet spiral
<b>Blanc d'oeuf :</b>	50 avec Fouet