

Batteurs mélangeurs XBM30 Batteur 30 L, variation de vitesse mécanique et colonne inox

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600260 (XBM30XB3)

Batteur mélangeur 30 litres
Colonne INOX à variation
mécanique. Livré avec 3
outils. Tri 230/400 V

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
- Capacité maximum : 7 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation), adaptée pour 100-300 repas par service.
- Variateur de vitesse mécanique.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée.
- Panneau de commande étanche (IP55) à boutons tactiles avec réglage et affichage de la minuterie.
- 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.
- Écran 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)
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- 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.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve de mélange de 30 litres.

Construction

- Puissance : 750 watts.
- Moteur asynchrone puissant.
- Châssis et piètement en inox.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- L'écran plein de sécurité et l'écran fil inox, sont amovibles et se démontent sans outils pour faciliter le lavage au lave-vaisselle.
- 8 vitesses actionnées par levier lorsque la machine est en marche, selon l'outil et l'homogénéité du mélange. Vitesse du planétaire de 35 à 180 tr/mn.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 30 litres.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).

APPROBATION: _____

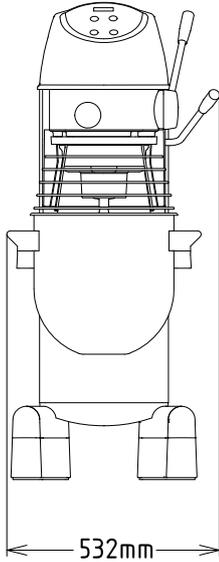
Accessoires inclus

- 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

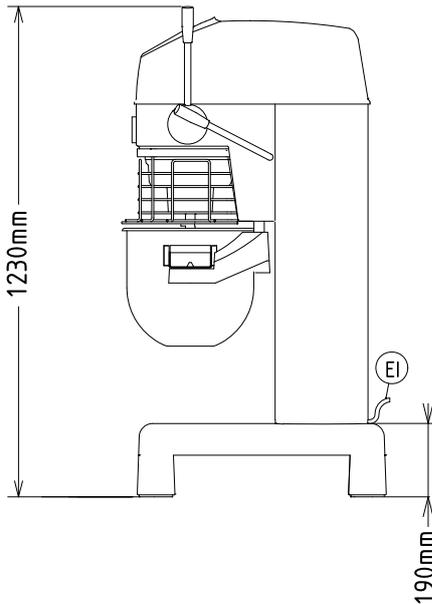
Accessoires en option

- Cuve 30 l. PNC 650123
- Equipement de réduction 10 litres (cuve + 3 outils) PNC 650124
- Equipement de réduction 20 l. (cuve + 3 outils) 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 batteur-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

Avant

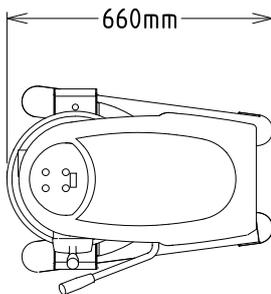


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :

200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz

600260 (XBM30XB3)

Puissance de raccordement

0.75 kW

Total Watts :

0.75 kW

Capacité

Rendement :

7 kg/Cycle

Capacité

30 Litre

Informations générales

Largeur extérieure

532 mm

Profondeur extérieure

685 mm

Hauteur extérieure

1230 mm

Poids brut :

110 kg

Poids net (kg) :

110

Détrempe :

7 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf :

50 avec Fouet