

Batteurs mélangeurs
XBE30 Batteur 30 L, variation de vitesse
électronique, avec prise d'accessoires

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



601874 (XBEF30AS)

Batteur mélangeur 30 litres à variation électronique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. 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.
- 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.
- Livré avec :-crochet spirale, palette, fouet et cuve inox 30 litres.-prise d'accessoires (accessoires non inclus).

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

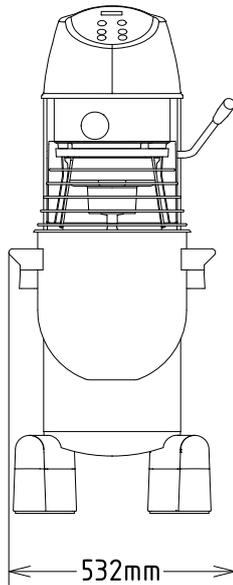
Accessoires en option

- Crochet 30 l. PNC 653161
- Palette 30 l. PNC 653165
- Fouet 30 l. PNC 653166
- Passe - tout - H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 m. PNC 653187
- Accessoire coupe légumes débrayable -type H - Corps seul + éjecteur PNC 653225
- Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) PNC 653253

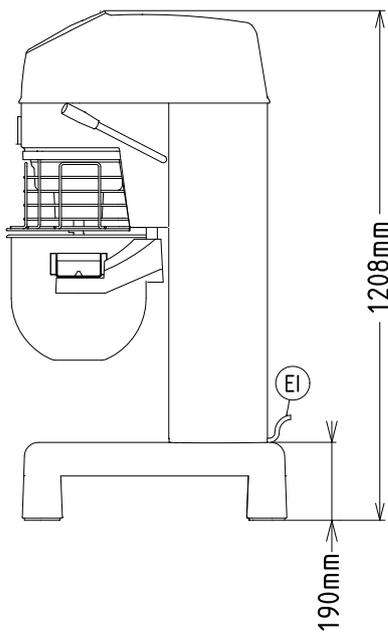
APPROBATION: _____

- 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
- Support externe en alu pour
hachoir à viande 70 mm - H Hub A
ASSOCIER au choix à 653721 ou
653722 ou 653723 PNC 653720
- kit alu pour hachoir à viande 70 mm PNC 653721
- alu - H comprenant 1 couteau et 3
plaques(diam. 4.5 mm, 6 mm et 8
mm)
- kit acier inox pour hachoir à viande PNC 653722
70 mm - alu - H comprenant 1
couteau et 3 plaques(diam. 4.5 mm,
6 mm et 8 mm)
- Hachoir à viande 70 mm - acier PNC 653723
inox - 1/2 Unger - Livré avec 1
couteau et 4 plaques de 0 - 3 -
4,5 - 8 mm

Avant

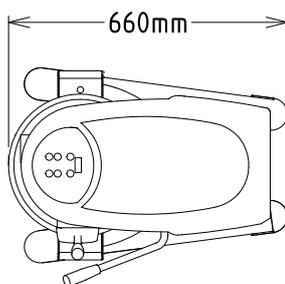


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus


Électrique

Voltage :	
601874 (XBEF30AS)	220-240 V/1 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 :	114 kg
Poids net (kg) :	100
Détrempe :	7 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	50 avec Fouet