

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

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



601725 (XBMF30SX3)

Batteur mélangeur 30 litres,  
colonne inox, à variation  
mécanique. Livré avec 3  
outils. Tri 230/400 V

### Description courte

#### Repère No.

Corps en inox avec cuve inox 18/8 . Moteur puissant (750W) avec variateur de vitesse mécanique. Planétaire étanche à l'aspersion. Ecran de sécurité rotatif facilement démontable. Tableau de commande à touches tactiles avec minuterie 60 min. Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est baissée. 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.
- 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.
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve de mélange de 30 litres.
- Capacité maximum : 7 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation), adaptée pour 100-300 repas par service.

### Construction

- Pieds réglables en hauteur.
- Moteur asynchrone puissant.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- 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.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- Puissance : 750 watts.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 30 litres.
- Châssis et piètement en inox.

### Accessoires inclus

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

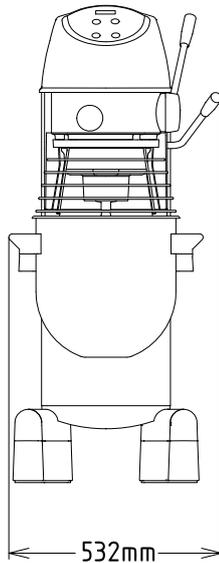
### Accessoires en option

- 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

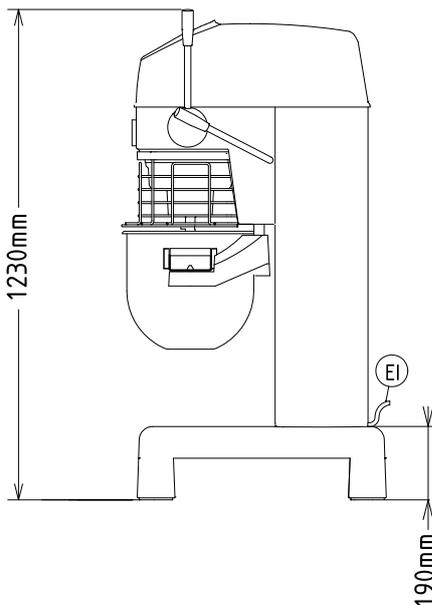
APPROBATION: \_\_\_\_\_

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

Avant

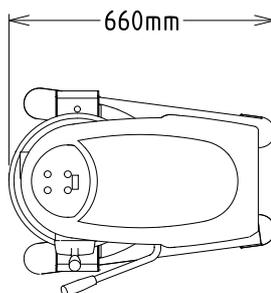


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



### Électrique

Voltage :

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

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 : 114 kg

Poids net (kg) : 110

Détrempe : 7 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf : 50 avec Fouet