

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

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



601724 (XBMF30ASX3)

Batteur mélangeur 30 litres, colonne inox, à variation mécanique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. 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. Equipé avec prise d'accessoires (accessoires non inclus). 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.
- Capacité maximum : 7 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation), adaptée pour 100-300 repas par service.
- Livré avec :-crochet spirale, palette, fouet et cuve 30 litres.-prise d'accessoires (accessoires non inclus).

### 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

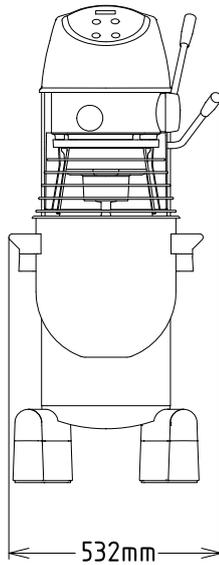
### Accessoires en option

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

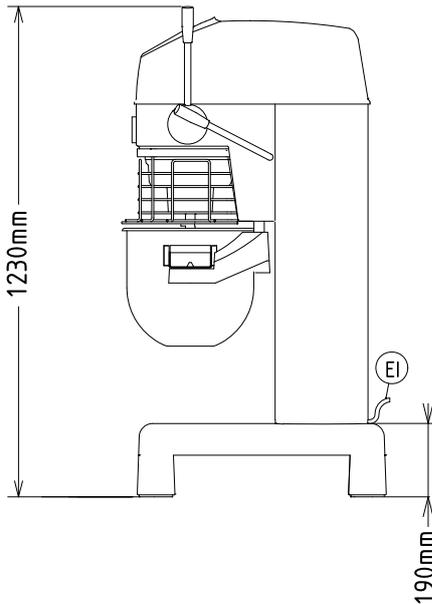
APPROBATION: \_\_\_\_\_

- 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

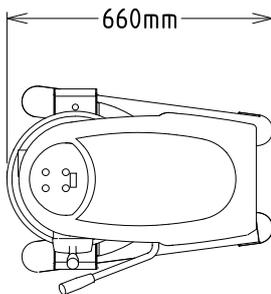


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



#### Électrique

Voltage :

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 : 116 kg

Poids net (kg) : 110

Détrempe : 7 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf : 50 avec Fouet