

Batteurs mélangeurs BMX60 Batteur 60 L, variation de vitesse mécanique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600277 (BMX60B3)

Batteur mélangeur 60/40 L à
variation mécanique -
commandes manuelles -
sans prise accessoires Tri
230/400V

Caractéristiques principales

- Écran de sécurité fil métallique avec goulotte amovible pour ajouter des produits en cours de préparation tout en assurant la sécurité de l'opérateur.
- Batteur mélangeur professionnel pour pétrir, mélanger et fouetter tous types de produits alimentaires.
- Livré avec :-crochet spirale en inox, palette, fouet et cuve 60 litres en inox AISI 302.
- Variateur de vitesse mécanique à deux niveaux.
- Capacité maximum : 20 kg de farine (détrempe - 60 %hydratation), adaptée pour 400-800 repas par service.
- Panneau de contrôle étanche, avec minuterie, et réglage à double étage de la vitesse (rapport de 1 à 9)
- Cuve avec éclairage et à levage manuel.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque l'écran est levé.
- Ecran 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)
- 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.

Construction

- Puissance : 1 500 watts.
- Moteur asynchrone puissant.
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Châssis en matériau inoxydable.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 60 litres.
- 10 vitesses de 20 à 180 tr/min (mouvement planétaire), réglables lorsque la machine est en marche, selon l'outil et l'homogénéité du mélange.
- Mécanisme planétaire et moteur protégés contre la surcharge.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.

Accessoires inclus

- | | |
|---------------------|------------|
| • 1 X Cuve 60 l. | PNC 650129 |
| • 1 X Palette 60 l. | PNC 653083 |
| • 1 X Crochet 60 l. | PNC 653084 |
| • 1 X Fouet 60 l. | PNC 653086 |

Accessoires en option

- | | |
|--|-------------------------------------|
| • Equipement de réduction 40 l. (bol + 3 outils) | PNC 650127 ☐ |
| • Cuve 60 l. | PNC 650129 ☐ |
| • Palette 60 l. | PNC 653083 ☐ |

APPROBATION: _____

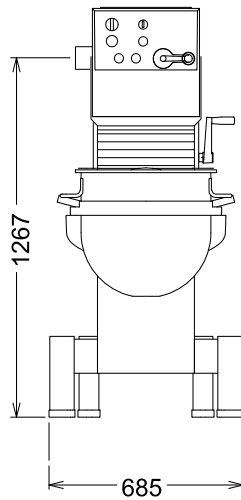
- Crochet 60 l. PNC 653084 ☐
- Fouet 60 l. PNC 653086 ☐
- Fouet 60 l. renforcé PNC 653097 ☐
- Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 PNC 653442 ☐
- Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres PNC 653585 ☐



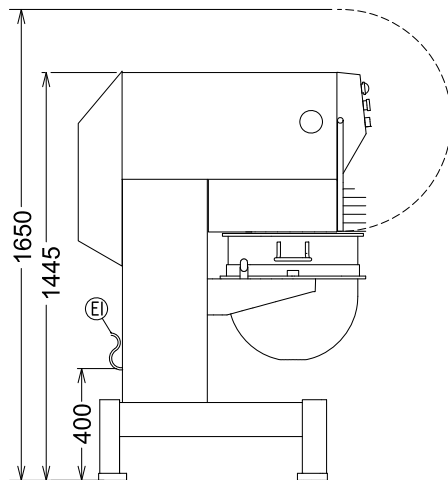
Electrolux
PROFESSIONAL

Batteurs mélangeurs BMX60 Batteur 60 L, variation de vitesse mécanique

Avant

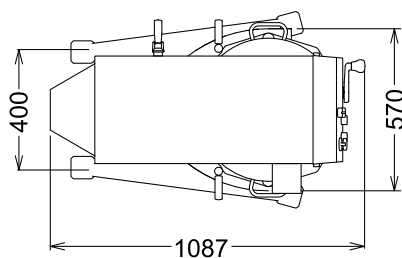


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	1.54 kW
Total Watts :	1.54 kW

Capacité

Rendement :	20 kg/Cycle
Capacité	60 litre

Informations générales

Largeur extérieure	685 mm
Profondeur extérieure	1087 mm
Hauteur extérieure	1445 mm
Poids brut :	330 kg
Poids net (kg) :	300
Détrempe :	ISO 9001; ISO 14001 kg
Blanc d'oeuf :	avec crochet spiral 100 avec Fouet



Batteurs mélangeurs
BMX60 Batteur 60 L, variation de vitesse mécanique

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2026.02.25