

**Batteurs mélangeurs**  
**BMX60 Batteur 60 L, variation de vitesse**  
**mécanique, avec prise d'accessoires**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**600279 (BMXM60AB3)**

Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles avec prise accessoires type H 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.
- 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.
- Livré avec :-crochet spirale inox, palette en aluminium coulé, fouet et cuve 60 litres en inox AISI 302.-prise d'accessoires (accessoires non inclus).
- 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.
- Châssis en matériau inoxydable.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Mécanisme planétaire et moteur protégés contre la surcharge.
- 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.
- 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

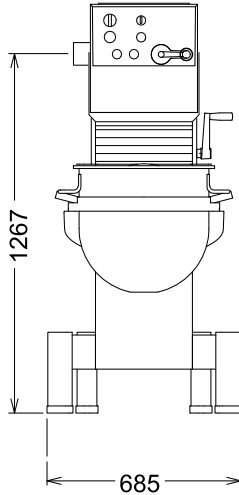
**Accessoires en option**

- Equipement de réduction 40 l. PNC 650127   
(bol + 3 outils)
- Cuve 60 l. PNC 650129

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

- Palette 60 l. PNC 653083
- Crochet 60 l. PNC 653084
- Fouet 60 l. PNC 653086
- Fouet 60 l. renforcé PNC 653097
- 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
- Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 PNC 653442
- Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres PNC 653585
- Support externe en alu pour hachoir à viande 82 mm - H Hub PNC 653724
- kit acier inox pour hachoir à viande 82 mm - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 - 8 mm - H PNC 653725
- kit alu pour hachoir à viande 82 mm - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 - 8 mm - H PNC 653726
- Hachoir à viande 82 mm - acier inox - 1/2 Unger - Livré avec 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 - 8 mm PNC 653727

Avant


**Électrique**

Voltage :

600279 (BMXM60AB3)

220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz

Puissance de raccordement

1.54 kW

Total Watts :

1.54 kW

**Capacité**

Rendement :

 ISO 9001; ISO 14001 kg/  
 Cycle

Capacité

60 Litre

**Informations générales**

Largeur extérieure

685 mm

Profondeur extérieure

1087 mm

Hauteur extérieure

1445 mm

Poids brut :

337 kg

Poids net (kg) :

307

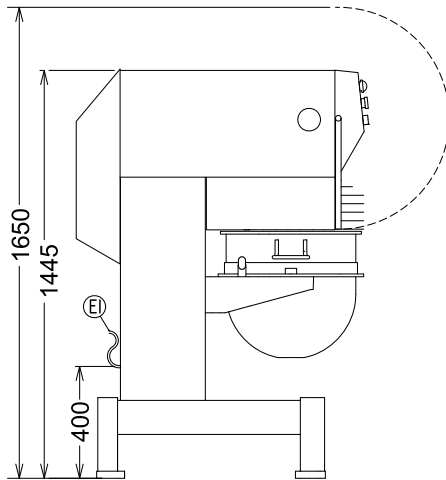
Détrempe :

 ISO 9001; ISO 14001 kg  
 avec crochet spiral

Blanc d'oeuf :

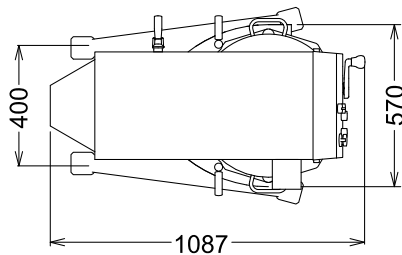
100 avec Fouet

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Batteurs mélangeurs

 BMX60 Batteur 60 L, variation de vitesse mécanique, avec prise  
 d'accessoires

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