

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


601186 (BMX60AS)

Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique, commandes manuelles, livré avec 3 outils, pétrin spiral (crochet) en inox, palette et fouet à brins inox.

Description courte

Repère No.

Batteur mélangeur 60L pour la cuisine, la pâtisserie et la boulangerie. Cuve inox en acier inox 18/8. Variateur de vitesse à deux étages procurant une plage de vitesse de 20 à 180 t/mn. Ecran de sécurité en fils inox. Minuterie. Monte et baisse de cuve par manivelle; éclairage de cuve. Prise d'accessoire tupe H. Livré avec 3 outils, pétrin spiral (crochet) en inox 18/8, palette aluminium et fouet à brins inox.

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).

Construction

- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Moteur asynchrone puissant.
- 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.
- Puissance : 1 500 watts.

Accessoires inclus

- 1 X Palette 60 l. PNC 653083
- 1 X Crochet 60 l. PNC 653084
- 1 X Fouet 60 l. PNC 653086

Accessoires en option

- 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 PNC 653187
hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 m.
- Accessoire coupe légumes PNC 653225
debrayable -type H - Corps
seul + éjecteur

APPROBATION: _____

- 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

Électrique

Voltage :

220-240/380-415 V/3 ph/50
Hz601186 (BMX60AS)
Puissance de raccordement 1.54 kW

Total Watts : 1.54 kW

CapacitéRendement : 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