

## Batteurs mélangeurs BMXE 80 Batteur 80 L, variation de vitesse électrique

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



601188 (BMXE80S)

Batteur mélangeur 80 litres à variation mécanique, commandes électriques, sans prise d'accessoires, livré avec 3 outils, pétrin spiral (crochet) en inox, palette et fouet à brins inox.

### Description courte

#### Repère No.

Batteur mélangeur 80L pour la cuisine, la pâtisserie et la boulangerie. Cuve inox en acier inox 18/8. Variateur de vitesse à commande électrique procurant une plage de vitesse de 20 à 180 t/mn. Ecran de sécurité en fils inox. Minuterie. Monte et baisse de cuve à commande électrique; éclairage de cuve. 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.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque l'écran est levé.
- Variateur de vitesse mécanique avec commande électrique.
- Panneau de commande étanche avec minuterie et boutons de réglage de la vitesse
- Le système de monte et baisse de cuve est réalisé par un motoréducteur. Eclairage de cuve présent.
- Livré avec :-crochet spirale inox, palette en aluminium coulé, fouet inox AISI 302, cuve 80 litres et chariot de cuve.
- Capacité maximum (détrempe farine avec 60 % d'hydratation) 25 kg, adaptée pour 400-800 repas par service.

### Construction

- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Moteur asynchrone puissant.
- 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).
- Mécanisme planétaire et moteur protégés contre la surcharge.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 80 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.

### Accessoires inclus

- 1 X Crochet 80 l. PNC 653133
- 1 X Fouet 80 l. PNC 653134
- 1 X Palette 80 l. PNC 653135
- 1 X Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres PNC 653585

### Accessoires en option

- Crochet 80 l. PNC 653133
- Fouet 80 l. PNC 653134
- Palette 80 l. PNC 653135
- Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 PNC 653443
- Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres PNC 653585

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

**Électrique**

Voltage :

220-240/380-415 V/3 ph/50  
Hz601188 (BMXE80S)  
Puissance de raccordement 2.09 kW

Total Watts : 2.09 kW

**Capacité**

Rendement : 25 kg/Cycle

Capacité 80 Litre

**Informations générales**

Largeur extérieure 685 mm

Profondeur extérieure 1030 mm

Hauteur extérieure 1445 mm

Poids brut : 363 kg

Poids net (kg) : 340

Détrempe : 25 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf : 120 avec Fouet