

Batteurs mélangeurs BMXE80 Batteur 80 L, variation de vitesse électrique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600288 (BMXE80AB3)

Batteur mélangeur 80/60/40
L variation mécanique
commandes électriques
avec prise accessoires type
H Tri 230/400 V

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel pour pétrir, mélanger et fouetter tous types de produits alimentaires.
- Variateur de vitesse mécanique avec commande électrique.
- Capacité maximum (détrempe farine avec 60 % d'hydratation) 25 kg, adaptée pour 400-800 repas par service.
- Livré avec : -crochet spirale inox, palette en aluminium coulé, fouet inox AISI 302, cuve de 80 litres en inox et chariot de cuve.-prise d'accessoires (accessoires non inclus).
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque l'écran est levé.
- Panneau de commande étanche avec minuterie et boutons de réglage de la vitesse
- Écran de sécurité fil métallique avec goulotte amovible pour ajouter des produits en cours de préparation tout en assurant la sécurité de l'opérateur.
- Le système de monte et baisse de cuve est réalisé par un motoréducteur. Eclairage de cuve présent.
- 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

- 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.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.

Accessoires inclus

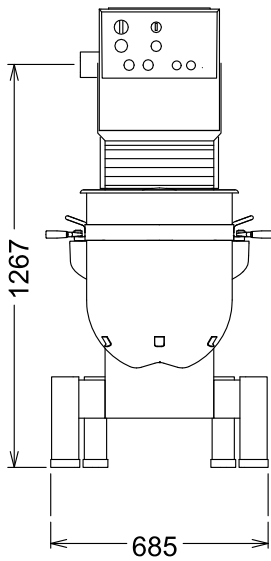
- 1 X Cuve 80 l. PNC 650130
- 1 X Crochet 80 l. PNC 653133
- 1 X Fouet 80 l. PNC 653134
- 1 X Palette 80 l. PNC 653135
- 1 X Chariot de cuve PNC 653585
pour batteurs
mélangeurs 40/60/80
litres

APPROBATION: _____

Accessoires en option

- Cuve 80 l. PNC 650130
- Equipement de réduction 60 l. (bol + PNC 650131
3 outils)
- Crochet 80 l. PNC 653133
- Fouet 80 l. PNC 653134
- Palette 80 l. PNC 653135
- Passe - tout - H - Livré avec 1 hélice PNC 653187
et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 m.
- Accessoire coupe légumes PNC 653225
debrayable -type H - Corps seul +
éjecteur
- Racleur de cuve pour BMXE80 - PNC 653443
XBE80
- Chariot de cuve pour batteurs PNC 653585
mélangeurs 40/60/80 litres
- Support externe en alu pour PNC 653724
hachoir à viande 82 mm - H Hub
- kit acier inox pour hachoir à viande PNC 653725
82 mm - Livré avec 1 couteau et 3
plaques de 4,5 - 6 - 8 mm - H
- kit alu pour hachoir à viande PNC 653726
82 mm - Livré avec 1 couteau et 3 plaques
de 4,5 - 6 - 8 mm - H
- Hachoir à viande 82 mm - acier PNC 653727
inox - 1/2 Unger - Livré avec 1
couteau et 4 plaques de 0 - 3 -
4,5 - 8 mm

Avant



Électrique

Voltage :

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

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

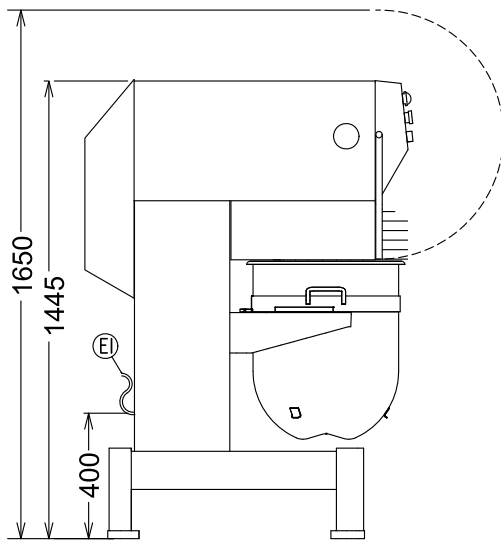
Poids brut : 345 kg

Poids net (kg) : 310

Détrempe : 25 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf : 120 avec Fouet

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

