

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

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**601189 (BMXE80AS)**

Batteur mélangeur 80 litres à variation mécanique commandes électriques, avec prise d'accessoires type H, 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. Prise d'accessoire type 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.
- 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.
- 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).

### 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
- Passe - tout - H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 m. PNC 653187

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

- Accessoire coupe légumes  
debrayable -type H - Corps seul +  
éjecteur PNC 653225
- Racleur de cuve pour BMXE80 -  
XBE80 PNC 653443
- 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 :

601189 (BMXE80AS) 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