

Batteurs mélangeurs XBE80 Batteur 80 L, variation de vitesse électronique, avec prise accessoires

REPÈRE # _____
 MODELE # _____
 NOM # _____
 SIS # _____
 AIA # _____



601309 (XBE80AS)

Batteur mélangeur 80 litres -
 variation de vitesse
 électronique - avec prise
 d'accessoire de 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 et la pâtisserie. Bati et cuve 80L en inox 18/8. Variation de vitesse électronique offrant une grande plage de vitesses. Ecran de sécurité transparent. Minuterie. Monte et baisse de cuve à commande électrique. Eclairage de cuve. Prise d'accessoire type H. Livré avec 3 outils: pétrin spiral (crochet), en inox, palette 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 électronique.
- Panneau de commande étanche avec minuterie et boutons de réglage de vitesse.
- Le système de monte et baisse de cuve est activé par un motoréducteur. Un éclairage de cuve est 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 planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- Mécanisme planétaire et moteur protégés contre la surcharge.
- 10 vitesses de 20 à 180 tr/min (mouvement planétaire), selon l'outil sélectionné et la consistance du mélange.
- Pieds réglables en hauteur.
- Puissance : 4 000 watts.
- Châssis en matériau inoxydable.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 80 litres.

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 : 380-440 V/3N ph/50/60 Hz

601309 (XBE80AS)

Puissance de raccordement 4 kW

Total Watts : 4 kW

Capacité

Rendement : 25 kg/Cycle

Capacité 80 Litre

Informations générales

Largeur extérieure 685 mm

Profondeur extérieure 1050 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