

## Batteurs mélangeurs MBE40 Batteur 40 L, variation de vitesse électronique

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



600276 (MBE40B)

Batteur mélangeur 40/20  
litres à variation  
électronique - sans prise  
d'accessoires - Mono 230V

600275 (MBE40B3)

Batteur mélangeur 40/20  
litres à variation  
électronique - sans prise  
d'accessoires - Tri 400V

### Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel adapté aux exigences rigoureuses de la boulangerie et de la pâtisserie.
- Livré avec :-crochet spiral, palette, fouet renforcé et cuve inox 40 litres
- Vitesse de pétrissage : « 1 » avec crochet.
- Vitesse de mélange : « 2 » avec palette.
- Vitesse d'émulsion : « 3 » avec fouet.
- Écran de sécurité fil métallique avec goulotte amovible pour ajouter des produits en cours de préparation tout en assurant la sécurité de l'opérateur.
- Écran de sécurité métallique pivotant et amovible pour un nettoyage facile.
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- Panneau de commande étanche à boutons tactiles avec minuterie, réglage et affichage de la vitesse
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée.
- Capacité maximum (détrempe farine avec 60 % d'hydratation) 12 kg.
- 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

- Puissance : 2 200 watts.
- Moteur asynchrone puissant.
- Châssis renforcé, pieds et transmission conçus pour des travaux intensifs.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 40 litres.
- Variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 30 à 175 tr/min)
- 3 vitesses pré-programmées modifiables : 40, 80 et 160 tr/min.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- L'écran plein de sécurité et l'écran fil inox, sont amovibles et se démontent sans outils pour faciliter le lavage au lave-vaisselle.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.

### Accessoires inclus

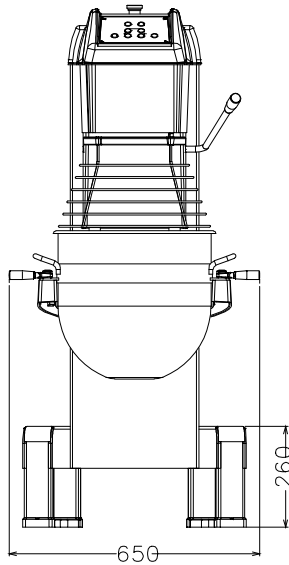
- 1 X Cuve 40 l. PNC 650128
- 1 X Crochet 40 l. PNC 653092
- 1 X Palette 40 l. PNC 653093
- 1 X Fouet renforcé 40 l. PNC 653127

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

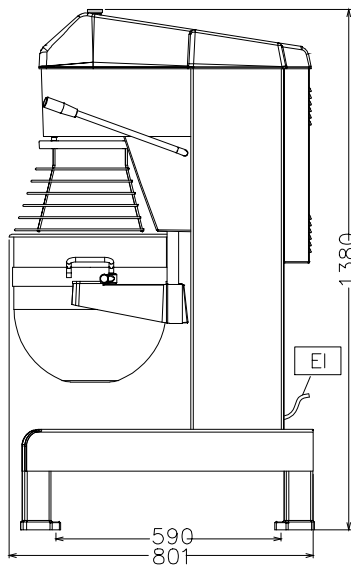
**Accessoires en option**

- Equipement de réduction 20 l (cuve + 3 outils) PNC 650126
- Cuve 40 l. PNC 650128
- Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 PNC 650186
- Crochet 40 l. PNC 653092
- Palette 40 l. PNC 653093
- Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres PNC 653094
- Fouet renforcé 40 l. PNC 653127
- Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres PNC 653585

Avant

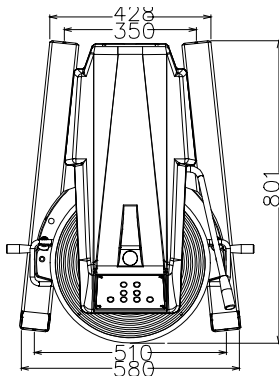


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



### Électrique

**Voltage :**

600276 (MBE40B) 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

600275 (MBE40B3) 380-480 V/3 ph/50/60 Hz

**Puissance de raccordement** 2.2 kW

**Total Watts :** 2.2 kW

### Capacité

**Rendement :** ISO 9001; ISO 14001 kg/

**Capacité** Cycle  
 40 litre

### Informations générales

**Largeur extérieure** 655 mm

**Profondeur extérieure** 850 mm

**Hauteur extérieure** 1370 mm

**Poids brut :**

600276 (MBE40B) 203 kg

600275 (MBE40B3) 204 kg

**Détrempe :** ISO 9001; ISO 14001 kg avec

 Blanc d'oeuf : crochet spiral  
 70 avec Fouet