



Batteurs mélangeurs MBE40 Batteur 40 L, variation de vitesse électronique



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

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #

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:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

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



Intertek

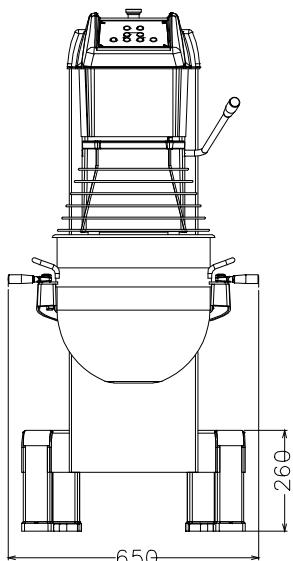
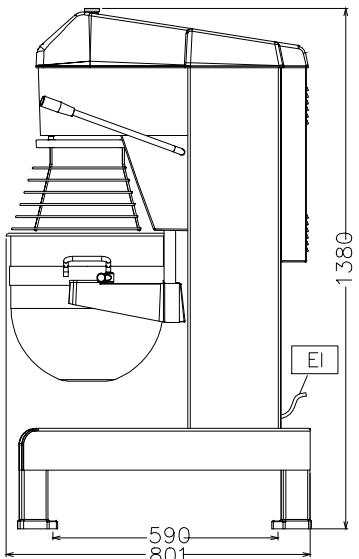


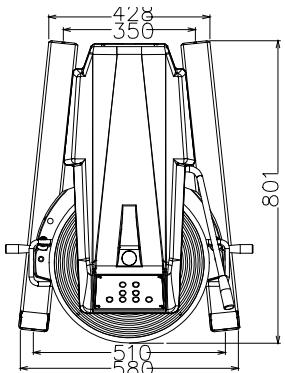
Intertek

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

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.11.28

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 :
10 kg/Cycle
Capacité
40 litre
Informations générales
Largeur extérieure
655 mm
Profondeur extérieure
850 mm
Hauteur extérieure
1370 mm
Poids brut :
203 kg
600276 (MBE40B)
204 kg
600275 (MBE40B3)
ISO 9001; ISO 14001 kg avec
crochet spiral
Détrempe :
70 avec Fouet
Blanc d'oeuf :
70 avec Fouet

Intertek

Intertek
Batteurs mélangeurs
MBE40 Batteur 40 L, variation de vitesse électronique
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.