

Batteurs mélangeurs MBE40 Batteur 40 L, inox - variation de vitesse électronique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600273 (MBE40XB)

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

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.
- Châssis et piètement en inox.
- 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

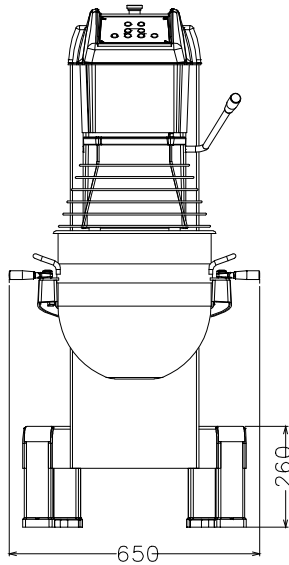
- Equipement de réduction 20 l (cuve + 3 outils) PNC 650126 ☐
- Cuve 40 l. PNC 650128 ☐
- Crochet 40 l. PNC 653092 ☐
- Palette 40 l. PNC 653093 ☐
- Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres PNC 653094 ☐
- Fouet renforcé 40 l. PNC 653127 ☐
- Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres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



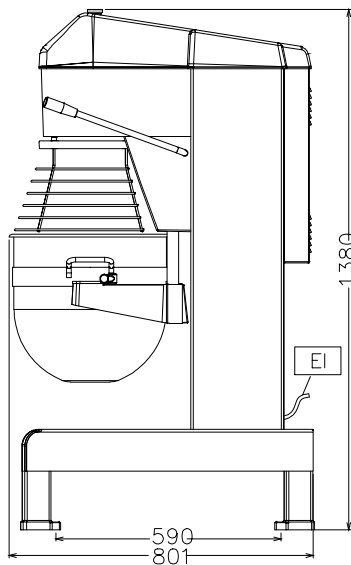
Electrolux
PROFESSIONAL

Batteurs mélangeurs MBE40 Batteur 40 L, inox - variation de vitesse électronique

Avant

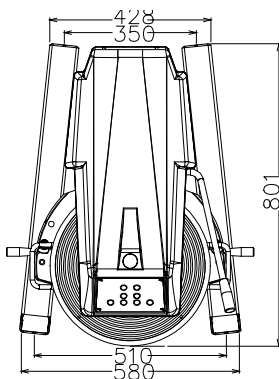


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Voltage : | 200-240 V/1N 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 : | 199 kg |
| Détrempe : | ISO 9001; ISO 14001 kg avec crochet spiral |
| Blanc d'oeuf : | 70 avec Fouet |

Batteurs mélangeurs
MBE40 Batteur 40 L, inox - variation de vitesse électronique



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

2026.02.10