



Batteurs mélangeurs BE5 Batteur professionnel 5 L

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



600192 (BE5BY)

Batteur mélangeur, 5 litres,
électronique -
200-240V/1/50-60

Description courte

Repère No.

Le batteur mélangeur de 5 litres a été conçu pour un usage intensif. Il dispose d'une variation de vitesse électronique pour plus de flexibilité.

Livré avec 3 outils inox : fouet, palette et crochet spiral.

Corps en aluminium et base traitée anti-corrosion.

Ecran plein transparent démontable associé au monte et baisse de cuve, en copolyester sans bisphénol A. Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé.

Doté d'un moteur asynchrone, silencieux et robuste, pour travaux de longue durée.

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel de table, compact, pour pétrir, mélanger et fouetter de façon intensive.
- Capacité maximum (farine détrempe à 60%) 1,5 kg, adaptée jusqu'à 100 couverts par service.
- Livré avec : -crochet en spirale, palette, fouet et cuve de 5 litres. Tous ces outils sont en inox et lavables au lave-vaisselle
- Forme et taille des outils parfaitement adaptées à la cuve pour un mélange uniforme, même des petites quantités.
- Variateur de vitesse électronique.
- Ecran de sécurité plein et transparent, démontable facilement par système "clip" de fixation. Il est associé au monte et baisse de cuve
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée.
- Bouton de sélection des vitesses, ergonomique et robuste.
- 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

- Cuve en inox AISI 304 d'une capacité de 5 litres
- Modèle peu encombrant et déplaçable facilement
- Moteur asynchrone puissant.
- Vitesse variable de 20 à 220 tr/min (mouvement planétaire). Bouton ergonomique de sélection permettant d'adapter la vitesse en fonction de l'outil utilisé et de la dureté du mélange.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).
- Ecran plein de protection transparent, en copolyester Eastman Tritan™ sans bisphénol A (sans BPA), résistant aux impacts et aux cycles répétés de lavage au lave-vaisselle. Eastman&Tritan sont des marques déposées par Eastman Chemical Company.
- Vitesse de rotation des outils de 67 à 740 tr/mn

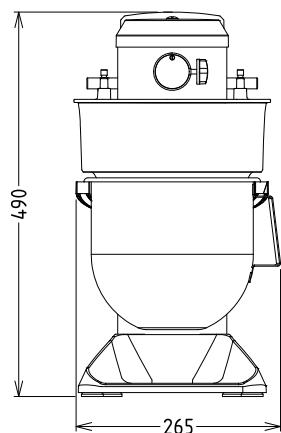
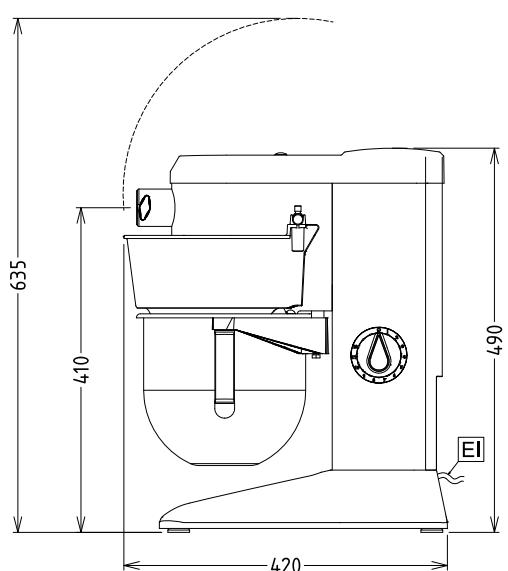
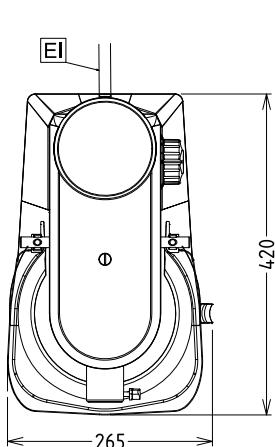
Accessoires inclus

- 1 X Cuve INOX pour batteur 5 litres PNC 653295
- 1 X Palette INOX pour batteur 5 litres PNC 653756

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr


Avant

Côté

Dessus
Électrique

Voltage : 200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement : 0.45 kW

Capacité

Rendement : 1.5 kg/Cycle
Capacité : 5 litre

Informations générales

Largeur extérieure	266 mm
Profondeur extérieure	416 mm
Hauteur extérieure	487 mm
Poids brut :	19 kg
Poids net (kg) :	17
Détrempe :	1.5 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	10 avec Fouet

EI = Connexion électrique

**Batteurs mélangeurs
BE5 Batteur professionnel 5 L**


Intertek



Intertek

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.11.27