

Batteurs mélangeurs XBE80 Batteur 80 L, variation de vitesse électronique, colonne inox

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600291 (XBE80XB3)

Tri 400V/3/50-60 Hz

Description courte

Repère No. _____

Adapté pour la cuisine et les travaux intensifs de pâtisserie et de boulangerie. Châssis et cuve en acier inox 18/8 (AISI 302) et chariot de cuve. Moteur puissant asynchrone 4000 W. Variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 20 à 180 tr/mn). Moteur et mécanisme protégés contre la surcharge. Ecran de sécurité en fil inox rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible, sans Bisphénol A, limitant les particules de farine et de poussière dites "folle farine" au cours des préparations. Tableau de commande avec minuterie. Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé. Monte et baisse de cuve électrique ; éclairage de cuve. Livré avec 3 outils, crochet spiral en inox 18/8, palette aluminium et fouet à brins inox

Caractéristiques principales

- 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.
- 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 80 litres et chariot de cuve.
- 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.
- Écran de sécurité fil métallique avec goulotte amovible pour ajouter des produits en cours de préparation tout en assurant la sécurité de l'opérateur.
- 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

- Moteur asynchrone puissant.
- Puissance : 4 000 watts.
- 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.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 80 litres.
- Châssis et piètement en inox.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.

Accessoires inclus

- | | |
|--|------------|
| • 1 X Cuve 80 l. | PNC 650130 |
| • 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 |

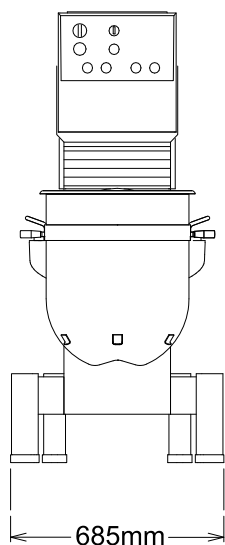
Accessoires en option

- Cuve 80 l. PNC 650130 ☐

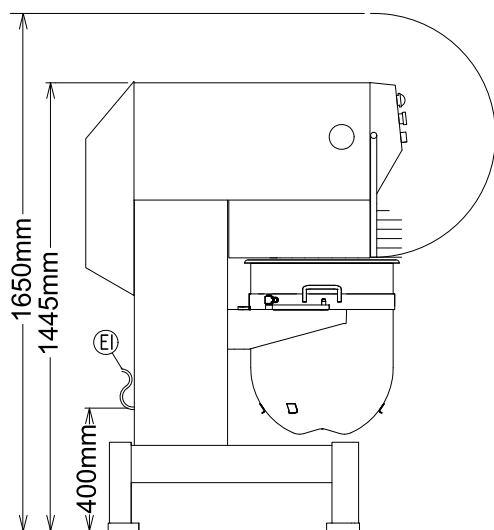
APPROBATION: _____

- Equipement de réduction 60 l. (bol + PNC 650131 3 outils) ☐
- Crochet 80 l. PNC 653133 ☐
- Fouet 80 l. PNC 653134 ☐
- Palette 80 l. PNC 653135 ☐
- Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 PNC 653443 ☐
- Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres PNC 653585 ☐

Avant

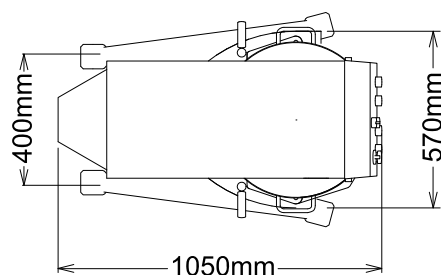


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	380-440 V/3N ph/50/60 Hz
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) :	305
Détrempe :	25 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	120 avec Fouet