

## Batteurs mélangeurs XBM30 Batteur 30 L, variation de vitesse mécanique et colonne inox

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



600260 (XBM30XB3)

Tri 230-400V/3/50 Hz

### Description courte

#### Repère No.

Modèle de sol. Châssis et piètement inox avec cuve inox 18/8 (AISI 302). Moteur asynchrone puissant (750W) avec variateur de vitesse mécanique. Planétaire étanche à l'aspersion. 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 à touches tactiles, étanche IP55, avec minuterie 60 min. Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé.

Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est baissée. Pieds réglables pour stabilité.

Livré avec 3 outils : crochet spirale, palette et fouet

### Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
- Capacité maximum : 7 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation), adaptée pour 100-300 repas par service.
- Variateur de vitesse mécanique.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée.
- Panneau de commande étanche (IP55) à boutons tactiles avec réglage et affichage de la minuterie.
- 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.
- 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)
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- 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.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve de mélange de 30 litres.

### Construction

- Puissance : 750 watts.
- Moteur asynchrone puissant.
- Châssis et piètement en inox.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- L'écran plein de sécurité et l'écran fil inox, sont amovibles et se démontent sans outils pour faciliter le lavage au lave-vaisselle.
- 8 vitesses actionnées par levier lorsque la machine est en marche, selon l'outil et l'homogénéité du mélange. Vitesse du planétaire de 35 à 180 tr/mn.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 30 litres.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).

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

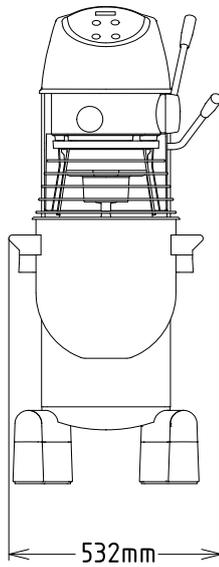
**Accessoires inclus**

- 1 X Cuve 30 l. PNC 650123
- 1 X Crochet 30 l. PNC 653161
- 1 X Palette 30 l. PNC 653165
- 1 X Fouet 30 l. PNC 653166

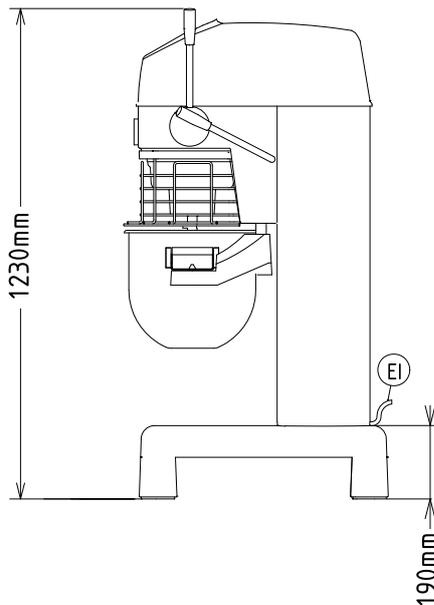
**Accessoires en option**

- Cuve 30 l. PNC 650123
- Equipement de réduction 10 litres (cuve + 3 outils) PNC 650124
- Equipement de réduction 20 l. (cuve + 3 outils) PNC 650125
- Crochet 30 l. PNC 653161
- Palette 30 l. PNC 653165
- Fouet 30 l. PNC 653166
- Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) PNC 653253
- Kit roulettes pour batteur-mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) PNC 653552
- Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) PNC 653562

Avant

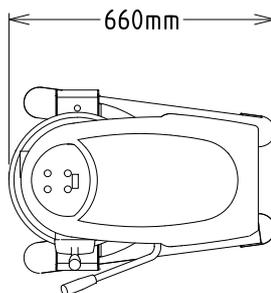


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



### Électrique

Voltage :	200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.75 kW
Total Watts :	0.75 kW

### Capacité

Rendement :	7 kg/Cycle
Capacité	30 litre

### Informations générales

Largeur extérieure	532 mm
Profondeur extérieure	685 mm
Hauteur extérieure	1230 mm
Poids brut :	110 kg
Poids net (kg) :	110
Détrempe :	7 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	50 avec Fouet

Batteurs mélangeurs

XBM30 Batteur 30 L, variation de vitesse mécanique et colonne inox

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