

Batteurs mélangeurs BMXE60 Batteur 60 L, variation de vitesse électrique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

600278 (BMXE60B3)

Tri 230-400V/3/50 Hz

Description courte

Repère No.

Adapté pour la cuisine et les travaux intensifs de pâtisserie et de boulangerie. Corps en matériau anti-corrosif. Cuve en acier inox 18/8 (AISI 302). Moteur puissant asynchrone 1500 W. Variateur de vitesse mécanique à commande électrique, avec deux niveaux procurant une plage de vitesse de 1 à 10 (de 20 à 180 tr/mn). Écran de sécurité en fil inox rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible, sans Bisphenol 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.
- Livré avec : -crochet spirale en inox, palette, fouet et cuve 60 litres en inox AISI 302.
- Capacité maximum : 20 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation), adaptée pour 400-800 repas par service.
- Variateur de vitesse mécanique avec commande électrique.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque l'écran est levé.
- Panneau de commande étanche avec minuterie et boutons de réglage de la vitesse
- Le système de monte et baisse de cuve est réalisé par un motoréducteur. Eclairage de cuve 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.
- Écran 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 : 1 800 watts.
- Moteur asynchrone puissant.
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Châssis en matériau inoxydable.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 60 litres.
- 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 pour une bonne stabilité.

Accessoires inclus

- 1 X Cuve 60 l. PNC 650129
- 1 X Palette 60 l. PNC 653083
- 1 X Crochet 60 l. PNC 653084
- 1 X Fouet 60 l. PNC 653086

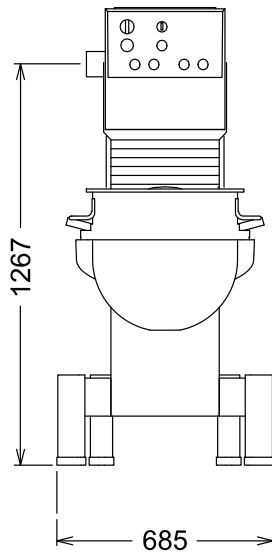
Accessoires en option

- Equipement de réduction 40 l. PNC 650127
(bol + 3 outils)
- Cuve 60 l. PNC 650129

APPROBATION: _____

- Palette 60 l. PNC 653083
- Crochet 60 l. PNC 653084
- Fouet 60 l. PNC 653086
- Fouet 60 l. renforcé PNC 653097
- Racleur de cuve pour BMX60,
BMXE60 et XBE60 PNC 653442
- Chariot de cuve pour batteurs
mélangeurs 40/60/80 litres PNC 653585

Avant



Électrique

Voltage :

220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz

Puissance de raccordement : 1.79 kW

Total Watts : 1.79 kW

Capacité

 Rendement : ISO 9001; ISO 14001 kg/
 Cycle

Capacité : 60 Litre

Informations générales

Largeur extérieure : 685 mm

Profondeur extérieure : 1030 mm

Hauteur extérieure : 1445 mm

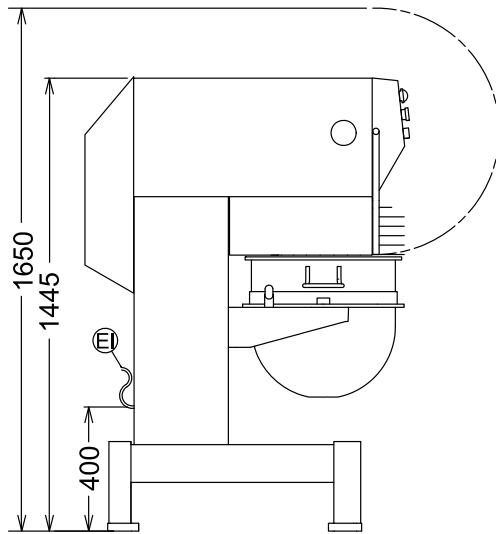
Poids brut : 347 kg

Poids net (kg) : 322

 Détrempe : ISO 9001; ISO 14001 kg
 avec crochet spiral

Blanc d'oeuf : 100 avec Fouet

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

