

Batteurs mélangeurs BMX60 Batteur 60 L, variation de vitesse mécanique, colonne inox

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600281 (BMX60X3B)

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 acier inox 18/8 (AISI 302). Cuve en acier inox 18/8 (AISI 302). Moteur puissant asynchrone 1500W. Variateur de vitesse à deux niveaux procurant une plage de vitesse de 1 à 10 (de 20 à 180 tr/mn). Ecran 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. Sécurité utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé. Monte et baisse de cuve par manivelle; éclairage de cuve. Livré avec 3 outils, crochet spiral en inox 18/8, palette aluminium et fouet à brins inox.

Caractéristiques principales

- Ecran de sécurité fil métallique avec goulotte amovible pour ajouter des produits en cours de préparation tout en assurant la sécurité de l'opérateur.
- 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.
- Variateur de vitesse mécanique à deux niveaux.
- Capacité maximum : 20 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation), adaptée pour 400-800 repas par service.
- Panneau de contrôle étanche, avec minuterie, et réglage à double étage de la vitesse (rapport de 1 à 9)
- Cuve avec éclairage et à levage manuel.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque l'écran est levé.
- 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 : 1 500 watts.
- Moteur asynchrone puissant.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- 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.
- 10 vitesses de 20 à 180 tr/min (mouvement planétaire), réglables lorsque la machine est en marche, selon l'outil et l'homogénéité du mélange.
- Mécanisme planétaire et moteur protégés contre la surcharge.
- Châssis et piètement en inox.
- 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. (bol + 3 outils) | PNC 650127 ☐ |
| • Cuve 60 l. | PNC 650129 ☐ |
| • Palette 60 l. | PNC 653083 ☐ |

APPROBATION: _____

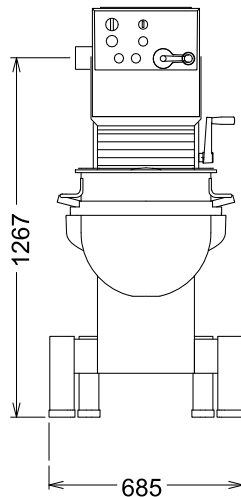
- Crochet 60 l. PNC 653084 ☐
- Fouet 60 l. PNC 653086 ☐
- Fouet 60 l. renforcé PNC 653097 ☐
- Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 PNC 653442 ☐
- Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres PNC 653585 ☐



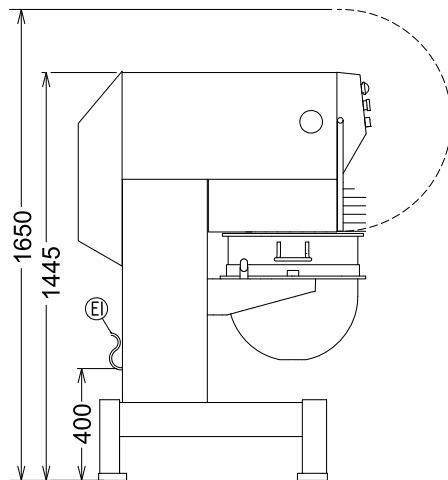
Electrolux
PROFESSIONAL

Batteurs mélangeurs BMX60 Batteur 60 L, variation de vitesse mécanique, colonne inox

Avant

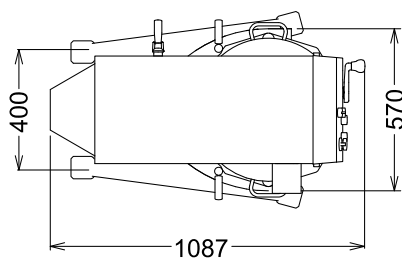


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	1.54 kW
Total Watts :	1.54 kW

Capacité

Rendement :	ISO 9001; ISO 14001 kg/ Cycle
Capacité	60 litre

Informations générales

Largeur extérieure	685 mm
Profondeur extérieure	1087 mm
Hauteur extérieure	1445 mm
Poids brut :	330 kg
Poids net (kg) :	300
Détrempe :	ISO 9001; ISO 14001 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	100 avec Fouet



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

2025.05.28