

## Batteurs mélangeurs BMXE80 Batteur 80 L, variation de vitesse électrique

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



600287 (BMXE80B3)

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 2000 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). 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.
- Variateur de vitesse mécanique avec commande électrique.
- 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 la vitesse
- Écran de sécurité fil métallique avec goulotte amovible pour ajouter des produits en cours de préparation tout en assurant la sécurité de l'opérateur.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque l'écran est levé.
- Le système de monte et baisse de cuve est réalisé par un motoréducteur. Eclairage de cuve présent.
- 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

- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Moteur asynchrone puissant.
- 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).
- Mécanisme planétaire et moteur protégés contre la surcharge.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 80 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.
- 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

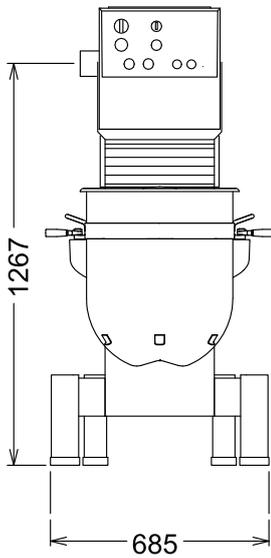
### Accessoires en option

- 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



### Électrique

Voltage :

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

Puissance de raccordement : 2.09 kW

Total Watts : 2.09 kW

### Capacité

Rendement : 25 kg/Cycle

Capacité : 80 Litre

### Informations générales

Largeur extérieure : 685 mm

Profondeur extérieure : 1030 mm

Hauteur extérieure : 1445 mm

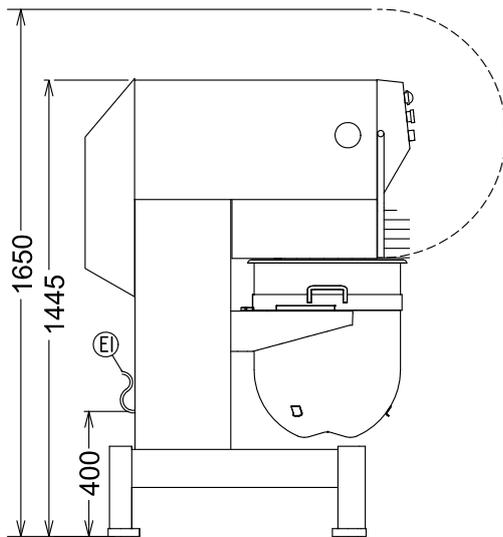
Poids brut : 363 kg

Poids net (kg) : 340

Détrempe : 25 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf : 120 avec Fouet

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

