

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

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



600288 (BMXE80AB3)

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. Prise accessoire en dotation (accessoires en option)

### 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 de 80 litres en inox et chariot de cuve.-prise d'accessoires (accessoires non inclus).
- 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
- Écran de sécurité fil métallique avec goulotte amovible pour ajouter des produits en cours de préparation tout en assurant la sécurité de l'opérateur.
- 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

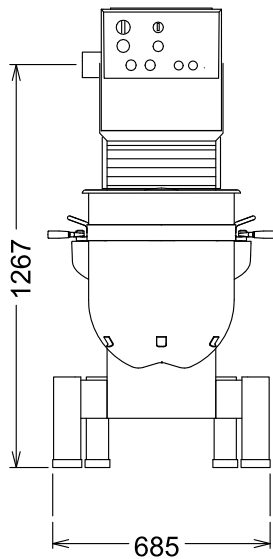
- 1 X Cuve 80 l. PNC 650130
- 1 X Crochet 80 l. PNC 653133
- 1 X Fouet 80 l. PNC 653134
- 1 X Palette 80 l. PNC 653135
- 1 X Chariot de cuve PNC 653585 pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres

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

**Accessoires en option**

- Cuve 80 l. PNC 650130
- 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
- Passe - tout - H - Livré avec 1 hélice PNC 653187   
et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 m.
- Accessoire coupe légumes PNC 653225   
debrayable -type H - Corps seul +  
éjecteur
- Racleur de cuve pour BMXE80 - PNC 653443   
XBE80
- Chariot de cuve pour batteurs PNC 653585   
mélangeurs 40/60/80 litres
- Support externe en alu pour PNC 653724   
hachoir à viande 82 mm - H Hub
- kit acier inox pour hachoir à viande PNC 653725   
82 mm - Livré avec 1 couteau et 3  
plaques de 4,5 - 6 - 8 mm - H
- kit alu pour hachoir à viande PNC 653726   
82 mm - Livré avec 1 couteau et 3 plaques  
de 4,5 - 6 - 8 mm - H
- Hachoir à viande 82 mm - acier PNC 653727   
inox - 1/2 Unger - Livré avec 1  
couteau et 4 plaques de 0 - 3 -  
4,5 - 8 mm

Avant



### Électrique

Voltage :

600288 (BMXE80AB3) 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

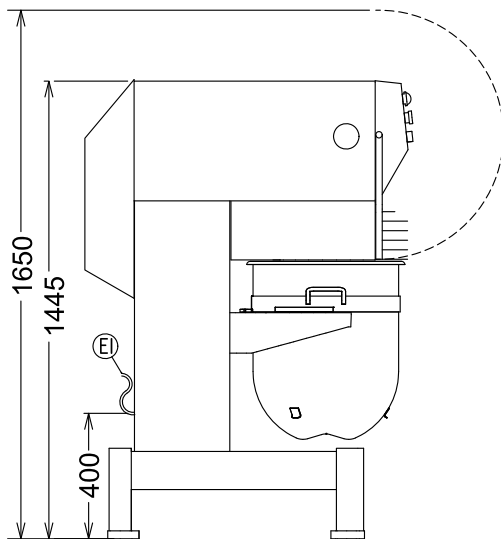
Poids brut : 345 kg

Poids net (kg) : 310

Détrempe : 25 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf : 120 avec Fouet

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

