

Batteurs mélangeurs MBE40 Batteur 40 L, inox - variation de vitesse électronique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600273 (MBE40XB)

Mono 220-240V/1/50-60Hz

Description courte

Repère No.

Adapté pour les travaux intensifs de la boulangerie et de la pâtisserie, pour pétrir, mélanger et émulsifier. Cuve en acier inoxydable. Moteur puissant asynchrone 2200W. Transmission renforcée. 3 vitesses fixes (40/80/160tr/mn) avec variateur de vitesse électronique et minuteur de 0 à 59 minutes. Tableau de commande étanche IP55 à touches tactiles. Tableau de commande étanche IP55 à touches tactiles. 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. Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé.

Châssis et piètement inox 18/8 AISI 302.

Livré avec 3 outils : crochet, palette et fouet.

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel adapté aux exigences rigoureuses de la boulangerie et de la pâtisserie.
- Livré avec :-crochet spiral, palette, fouet renforcé et cuve inox 40 litres
- Vitesse de pétrissage : « 1 » avec crochet.
- Vitesse de mélange : « 2 » avec palette.
- Vitesse d'émulsion : « 3 » avec fouet.
- 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.
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- Panneau de commande étanche à boutons tactiles avec minuterie, réglage et affichage de la vitesse
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée.
- Capacité maximum (détrempe farine avec 60 % d'hydratation) 12 kg.
- 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 : 2 200 watts.
- Moteur asynchrone puissant.
- Châssis renforcé, pieds et transmission conçus pour des travaux intensifs.
- Châssis et piètement en inox.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 40 litres.
- Variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 30 à 175 tr/min)
- 3 vitesses pré-programmées modifiables : 40, 80 et 160 tr/min.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- L'écran plein de sécurité et l'écran fil inox, sont amovibles et se démontent sans outils pour faciliter le lavage au lave-vaisselle.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.

Accessoires inclus

- 1 X Cuve 40 l. PNC 650128
- 1 X Crochet 40 l. PNC 653092
- 1 X Palette 40 l. PNC 653093
- 1 X Fouet renforcé 40 l. PNC 653127

APPROBATION: _____

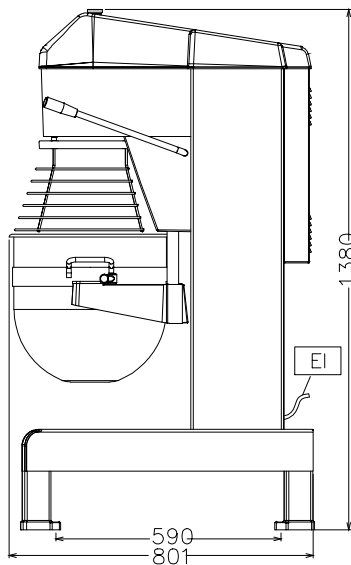
Accessoires en option

- Equipement de réduction 20 l (cuve + 3 outils) PNC 650126
- Cuve 40 l. PNC 650128
- Crochet 40 l. PNC 653092
- Palette 40 l. PNC 653093
- Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres PNC 653094
- Fouet renforcé 40 l. PNC 653127
- Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres PNC 653585

Avant

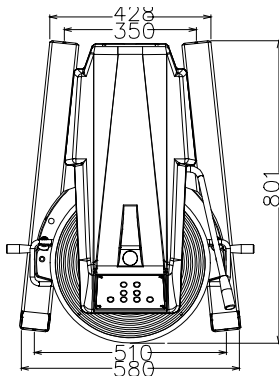


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	2.2 kW
Total Watts :	2.2 kW

Capacité

Rendement :	ISO 9001; ISO 14001 kg/ Cycle
Capacité	40 litre

Informations générales

Largeur extérieure	655 mm
Profondeur extérieure	850 mm
Hauteur extérieure	1370 mm
Poids brut :	199 kg
Détrempe :	ISO 9001; ISO 14001 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	70 avec Fouet