



## Batteurs mélangeurs Modèle sol, 40 litres MBE40 pour travaux intensifs de boulangerie



600175 (DMBE40B)

BAT MEL-BOULANGERIE-ELECT-40L 220-240/1

600176 (DMBE40B3)

BAT MEL-BOULANGERIE-ELECTR-40L 380-440/3

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

### Caractéristiques principales

- Capacité maximum (détrempe farine avec 60 % d'hydratation) 12 kg.
- 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.
- 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
- Ecran plein de sécurité amovible, sans Bisphénol 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)
- Goulotte amovible disponible en standard pour ajouter des ingrédients tout en travaillant
- 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

- Châssis renforcé, pieds et transmission conçus pour des travaux intensifs.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 40 litres.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- 3 vitesses pré-programmées modifiables : 40, 80 et 160 tr/min.
- Variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 30 à 175 tr/min)
- Puissance : 2 200 watts.
- 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. pour modèles MB/MBE PNC 650128
- 1 X Crochet 40 l. PNC 653092
- 1 X Palette 40 l. PNC 653093
- 1 X Fouet renforcé 40 l. PNC 653127

### Accessoires en option

- Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA - sans prise d'accessoires. (Cordon nu - sans prise) (pour 600175) PNC 600175
- Equipement de réduction 20 l (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 40 l. - Modèles Boulangeries PNC 650126
- Cuve 40 l. pour modèles MB/MBE PNC 650128

**Modèle sol, 40 litres MBE40 pour travaux intensifs de boulangerie**

**Batteurs mélangeurs  
Modèle sol, 40 litres MBE40 pour travaux intensifs de boulangerie**

APPROBATION:



**Batteurs mélangeurs  
Modèle sol, 40 litres MBE40 pour  
travaux intensifs de boulangerie**

- Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 PNC 650186
- 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

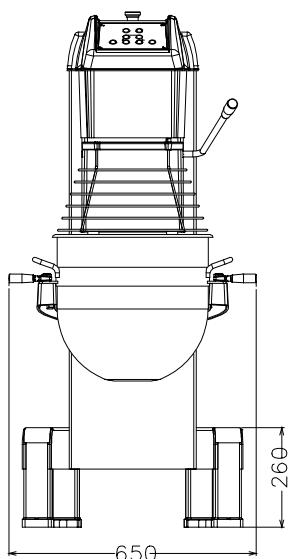


**Batteurs mélangeurs  
Modèle sol, 40 litres MBE40 pour travaux intensifs de boulangerie**

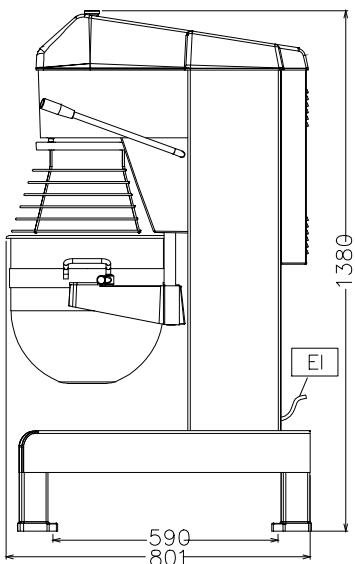
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2018.09.04

**Avant**

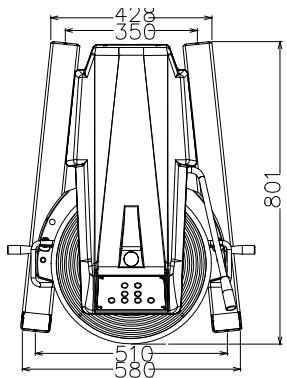


**Côté**



**EI** = Connexion électrique

**Dessus**



### Électrique

#### Voltage :

600175 (DMBE40B)

200-240 V/1N ph/50/60 Hz

600176 (DMBE40B3)

380-480 V/3 ph/50/60 Hz

### Capacité

#### Rendement :

10 - kg/Cycle

#### Capacité

40 Litre

### Informations générales

**Largeur extérieure**

655 mm

**Hauteur extérieure**

1370 mm

**Profondeur extérieure**

850 mm

**Poids brut :**

195 kg

**Détrempe :**

10 kg avec crochet spiral

**Blanc d'oeuf :**

70 avec Fouet