



Batteurs mélangeurs Modèle sol, 30 litres XBE30 avec prise d'accessoires

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



600168 (DXBE30AB)

Batteur mélangeur 30 litres -
Dispositif de détection de
cuve et écran de protection
plein sans BPA - Variation
électronique. Livré avec 3
outils. Avec prise
d'accessoires type H. Mono
230 V.

Description courte

Repère No.

Corps en matériaux inoxydables avec cuve inox. Moteur puissant asynchrone 1100W avec variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 30 à 180 tr/mn). Planétaire étanche à l'aspersion. 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. Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé. Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est baissée. Tableau de commande étanche IP55 à touches tactiles. Minuterie (60 min) arrête la machine à la fin du cycle. Bouton marche/arrêt. Pieds réglables pour stabilité. Livré avec 3 outils : crochet, palette et fouet. Equipé d'une prise accessoire type H (accessoires non inclus)

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
- Livré avec :
 - crochet spirale, palette, fouet et cuve inox 30 litres.
 - prise d'accessoires (accessoires non inclus).
- Panneau de commande étanche à boutons tactiles avec minuterie, réglage et affichage de la vitesse
- Variateur de vitesse électronique.
- Capacité maximum : 7 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation), adaptée pour 100-300 repas par service.
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- 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)
- 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 en matériau inoxydable.
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 30 litres.
- Moteur asynchrone puissant.
- 10 vitesses de 30 à 180 tr/min (mouvement planétaire), selon l'outil sélectionné et la consistance du mélange.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Puissance : 1 100 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 30 l. | PNC 650123 |
| • 1 X Crochet 30 l. | PNC 653161 |
| • 1 X Palette 30 l. | PNC 653165 |
| • 1 X Fouet 30 l. | PNC 653166 |

Accessoires en option

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Cuve 30 l. | PNC 650123 | <input type="checkbox"/> |
| • Equipement de réduction 10 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres | PNC 650124 | <input type="checkbox"/> |
| • Equipement de réduction 20 litres (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 30 litres | PNC 650125 | <input type="checkbox"/> |
| • Crochet 30 l. | PNC 653161 | <input type="checkbox"/> |





Batteurs mélangeurs Modèle sol, 30 litres XBE30 avec prise d'accessoires

- Palette 30 l. PNC 653165 ☐
- Fouet 30 l. PNC 653166 ☐
- Passe-tout - raccord H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 mm PNC 653187 ☐
- Accessoire coupe légumes débrayable - type H - Corps seul + éjecteur PNC 653225 ☐
- Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) PNC 653253 ☐
- Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) PNC 653552 ☐
- Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) PNC 653562 ☐
- Support externe en aluminium pour hachoir à viande 70 mm (comprend un plateau et un poussoir) - raccord H à associer avec un kit hachoir à viande 70 mm (653721, 653722 ou 653723) PNC 653720 ☐
- kit pour hachoir à viande 70 mm "Enterprise" en aluminium - raccord en H comprenant 1 couteau et 3 plaques (diam. 4,5 - 6 et 8 mm) PNC 653721 ☐
- kit pour hachoir à viande 70 mm "Enterprise" en acier inox - raccord en H comprenant 1 couteau et 3 plaques (diam. 4,5 - 6 et 8 mm) PNC 653722 ☐
- Kit pour hachoir à viande 70 mm en acier inox - 1/2 coupe Unger - comprenant 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 et 8 mm PNC 653723 ☐



Batteurs mélangeurs
Modèle sol, 30 litres XBE30 avec prise d'accessoires

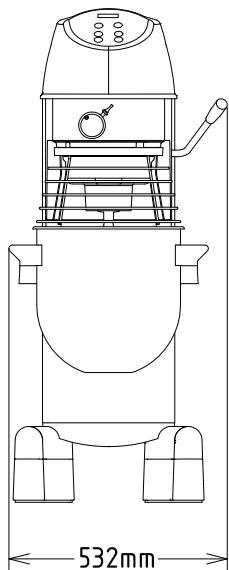
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2021.07.14

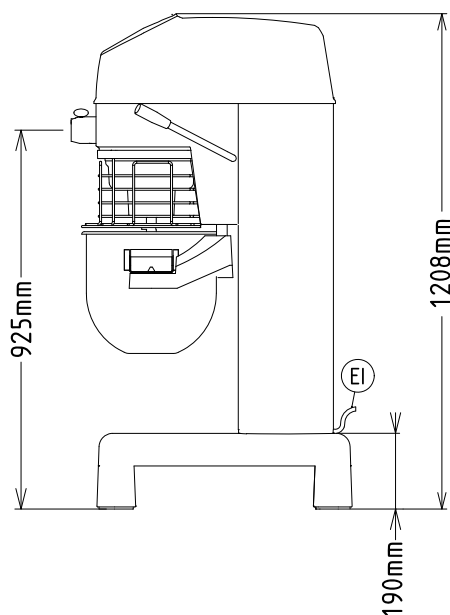


Batteurs mélangeurs Modèle sol, 30 litres XBE30 avec prise d'accessoires

Avant

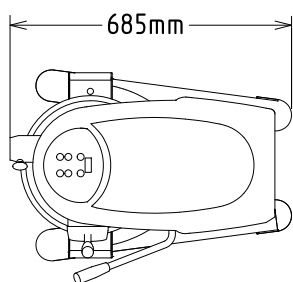


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :

600168 (DXBE30AB)

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

Puissance de raccordement

1.1 kW

Total Watts :

1.1 kW

Capacité

Rendement :

7 - kg/Cycle

Capacité

30 Litre

Informations générales

Largeur extérieure

532 mm

Hauteur extérieure

1208 mm

Profondeur extérieure

685 mm

Poids brut :

114 kg

Détrempe :

7 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf :

50 avec Fouet