REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Batteurs mélangeurs 60 litres, BMX60



600177 (DBMX60B3) Batteur mélangeur 60 litres à variation mécanique - commandes manuelles. Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V

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 1500W. Variateur de vitesse à 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 Bisphenol 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 par manivelle; éclairage de cuve. Livré avec 3 outils, crochet spiral en inox 18/8, palette aluminium et fouet à brins inox.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel pour pétrir, mélanger et fouetter tous types de produits alimentaires.
- Livré avec :-crochet spirale en inox, palette, fouet et cuve 60 litres en inox AISI 302.
- Variateur de vitesse mécanique à deux niveaux.
- Capacité maximum : 20 kg de farine (détrempe - 60 % hydratation), adaptée pour 400-800 repas par service.
- Panneau de contrôle étanche, avec minuterie, et réglage à double étage de la vitesse (rapport de 1 à 9)
- Cuve avec éclairage et à levage manuel.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque l'écran est levé.
- 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 60 litres.
- Moteur asynchrone puissant.
- 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.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Puissance : 1 500 watts.
- Mécanisme planétaire et moteur protégés contre la surcharge.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.
- Ecran plein amovible pour faciliter le nettoyage

Accessoires inclus

• 1 X Cuve 60 l.	PNC 650129
• 1 X Palette 60 l.	PNC 653083
• 1 X Crochet 60 l. Inox	PNC 653084
• 1 X Fouet 60 l.	PNC 653086

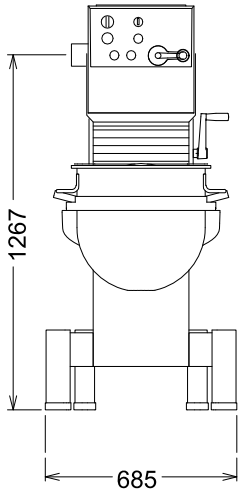
Accessoires en option

• Equipement de réduction 40 l. (cuve, crochet spiral, palette, fouet) pour batteurs mélangeurs 60 et 80 litres	PNC 650127	❑
• Cuve 60 l.	PNC 650129	❑
• Palette 60 l.	PNC 653083	❑
• Crochet 60 l. Inox	PNC 653084	❑
• Fouet 60 l.	PNC 653086	❑
• Fouet 60 l. renforcé	PNC 653097	❑
• Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60	PNC 653442	❑
• Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres (non adapté pour équipement de réduction 40 l. réf. 650127)	PNC 653585	❑

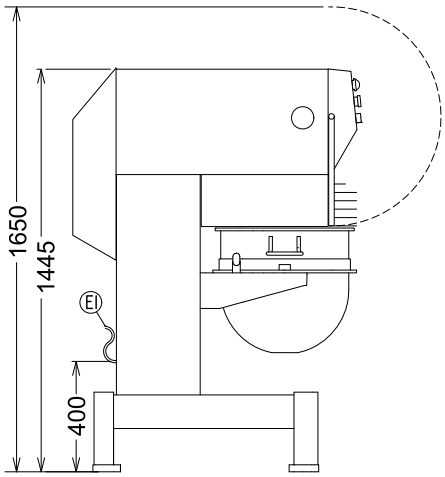
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Batteurs mélangeurs 60 litres, BMX60

Avant

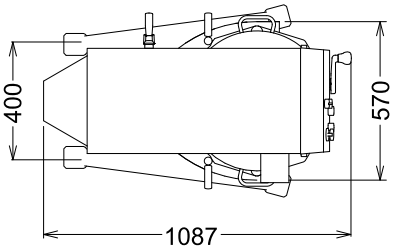


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	1.54 kW
Total Watts :	1.54 kW

Capacité

Rendement :	20 kg/Cycle
Capacité	60 litre

Informations générales

Largeur extérieure	685 mm
Profondeur extérieure	1087 mm
Hauteur extérieure	1445 mm
Poids brut :	330 kg
Détrempe :	ISO 9001; ISO 14001 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	100 avec Fouet

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

2026.08.26