



Plus de 50 ans
d'expérience dans
l'innovation et la
conception des batteurs
mélangeurs

■ Batteurs Mélangeurs 10 / 20 litres - Modèles table



XBE10



XBM20



- **Utilisateurs:** restaurants / petites collectivités / pâtisserie
- **De 10 à 100 couverts (10 litres)** et de 50 à 150 couverts (20 litres)



- **Réalisations:** pétrissage, émulsions et fouettages
- Modèles table capacité 10 et 20 litres



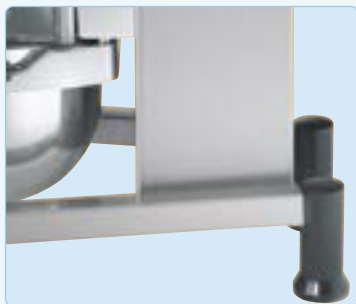
- **Dispositif de détection de cuve** assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran* sont correctement positionnés*.

*UNI EN 454/2015 Machines destinées à la préparation des aliments – Batteurs Mélangeurs – Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication d'une cuve fixe pour les batteurs mélangeurs avec un outil ayant un mouvement planétaire utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.



• 10 litres - Modèle table

- Puissant moteur asynchrone silencieux et robuste, pour une durée de vie prolongée
- Modèles avec variation de vitesse électronique ou mécanique du planétaire de 26 à 180 tr/mn
- Ecran plein de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve
- Vitesse de rotation des outils de 80 à 570 tr/mn
- Planétaire **étanche à l'aspersion**
- Modèles disponibles équipés d'une prise d'accessoires (type H)
- Colonne inox
- Capacité détrempe (en kg de farine): **3,5 kg**



Colonne en acier inox (10 L.)



Tableau de commandes plat et étanche (IP55) avec minuterie 0-59 minutes



L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont amovibles et démontables pour un nettoyage en lave-vaisselle (20, 30, 40 L.)



Cuve, crochet, palette, fouet spécialement conçus pour obtenir d'excellents résultats. Le batteur ne fonctionne que lorsque la cuve est correctement positionnée



• 20 litres - Modèle table

- Puissant moteur asynchrone silencieux et robuste
- Modèles avec variation de vitesse électronique ou mécanique
- Vitesse de rotation du planétaire de **30 à 180 tr/mn**
- Vitesse de rotation des outils: 73 à 440 tr/mn
- Planétaire **étanche à l'aspersion**
- Réduction de cuve 10 litres en option
- Modèles disponibles équipés d'une **prise d'accessoires** (type H)
- Capacité détrempe (en kg de farine): **6 kg**
- Ecran de protection plein sans BPA recouvrant l'écran fil inox pour limiter la folle farine et préserver un environnement sain



L'écran de sécurité plein et l'écran fil inox sont démontables facilement pour le nettoyage en lave-vaisselle



Version à variation mécanique: 8 niveaux de vitesse