

PÉTRINS ET
MÉLANGEURS
POUR LA
BOULANGERIE ET
LA PÂTISSERIE

Batteurs mélangeurs

De 20 à 80 l



AFNOR Cert. 79866



Puissance et précision

1 Gamme, 3 Modèles



1 Tableau de bord



2 Satellite arasant et éclairage de confort



3 Protection amovible et rotative avec visière adaptable



4 Roulettes escamotables et stabilisateurs à l'arrière

Les modèles de batteurs-mélangeurs 40 litres de la gamme Phébus (PH) sont équipés d'une motorisation en 220V, afin de faciliter leur mise en place. Les modèles 60 et 80 litres sont équipés d'une motorisation en 380V. Ils possèdent toutes les fonctions nécessaires à la fabrication de vos préparations les plus diverses :

- pâtes brisées et sucrées
- crèmes et sauces
- biscuits, gâteaux et meringues
- viennoiseries et pains spéciaux

Le plus des matériaux

- support de colonnes, tête, berceau en aluminium - peinture blanche pour une surface lisse
- colonnes en acier chromé inoxydable
- capot de tête (une pièce) en ABS

Confort d'utilisation

- tableau de bord ergonomique, avec programmation de recettes 1
- roulettes escamotables inox en standard pour faciliter le déplacement de la machine 4
- batteur silencieux : plage de vitesses satellite de 30 à 150 tr/mn
- batteur livré avec 3 outils : fouet, palette, spirale (sauf version 80 litres, fouet uniquement) et sa réduction de cuve (20l, 40l, 60l ou 80l) 6
- satellite compact, étanche et arasant facilitant le positionnement des outils et le nettoyage 2
- **nouveau** : racleur disponible en accessoire et pouvant être monté après l'achat du batteur
- éclairage de cuve
- visière anti-projections adaptable 3

Savoir-faire, technologie et précision

- protection de cuve rotative et amovible 3
- démarrage progressif de l'outil : il évite les à-coups mécaniques et diminue les projections
- montée et descente assistées - débattement de 100 mm

Objectif L'optimisation des formes (surfaces arrondies et satellite plat) sans zone de rétention et le choix des matériaux inaltérables (inox, ABS, aluminium) assurent une hygiène unique.



ORIGINE
FRANCE
GARANTIE

NF EN 454

AFNOR Cert. 79866

NOUVEAU !

Les batteurs sont désormais équipés de la programmation de la vitesse et de la durée du mélange, permettant d'enregistrer jusqu'à 20 recettes, de 20 phases chacune.

Modèles	412-XV	612-XV	812-XV (1)
Capacité de cuve (l)	40	60	80
Puissance (kW) 50/60 Hz - IP 54	200/240 Mono	380/400 V Tri + Terre	
Réductions	10 l	20 l	40 l
	20 l	40 l	60 l
Dimensions (mm)	A	713	713
	B	1388	1458
	C	791	819
	D	820	885
Poids (kg)	170	240	240
ACCESSOIRES	Chariot de cuve, racleur de cuve	✓	✓
	Chauffage électrique	✓	✓

(1) Modèle livré uniquement avec fouet

Version
batteur 20 L
Modèle PH412-XV
avec sa réduction 20 L

