

Batteur Mélangeur PH, MA et BX (20l, 40l et 60l)

La performance à choix multiple !

3 marques x 3 versions = 9 modèles disponibles

Les 3 modèles de batteurs mélangeurs de la gamme PH, MA et BX (20, 40 et 60l) possèdent toutes les options nécessaires à la fabrication de vos pâtisseries les plus diverses :

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

Chaque modèle est disponible en 3 versions :

- 4V : 4 vitesses pré-réglées **1**
- EV Evolution : 3 vitesses pré-réglées/variation de vitesse **2**
- XV Programmable : vitesse et temps programmables/ 50 recettes possibles **3**

Des résultats probants

- Silence : le niveau sonore de l'appareil a été réduit au minimum, pour un travail plus agréable.
- Sécurité : son fonctionnement se fait en douceur, sans à-coups, avec une accélération progressive et un arrêt immédiat.
- Economie : plus de 30% d'énergie économisée !

Polyvalence de travail

Nos batteurs mélangeurs, tous équipés de minuterie, sont capables d'exécuter un grand nombre de recettes différentes (plage de vitesses de 30 à 155 t/min), et de les adapter à vos multiples quantités de production : pour les modèles 40 et 60l, l'adaptation des réductions se fait pour 10, 20 et 40l suivant les modèles. **6**



Hygiène et fonctionnalité

Les batteurs mélangeurs sont principalement en inox : cuve, carter de cuve, dessous de capot, habillage de la boîte et éléments tournants (tête d'outil) résistent et s'entretiennent parfaitement. Rotative à 360° et amovible par simple pression, la grille de sécurité en série **4** peut être nettoyée en lave-batterie. Enfin, avec tous ses organes vitaux regroupés dans la colonne centrale, le batteur mélangeur offre un accès maintenance des plus aisés.

Monte-et-baisse de cuve optimisé

Un débattement de 110 mm permet de démonter l'outil sans retirer la cuve. Cette dernière est dotée d'un frein qui retient sa descente, mais aussi d'un système de remontée avec assistance réduisant 5 kg d'effort au relevage !



1 Tableau de bord 4 vitesses



2 Tableau de bord EV Evolution



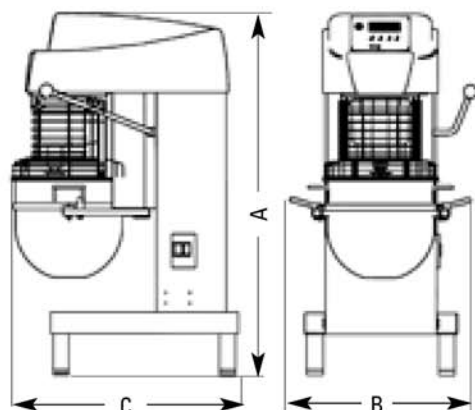
3 Tableau de bord XV Programmable



4 Grille amovible et rotative à 360°

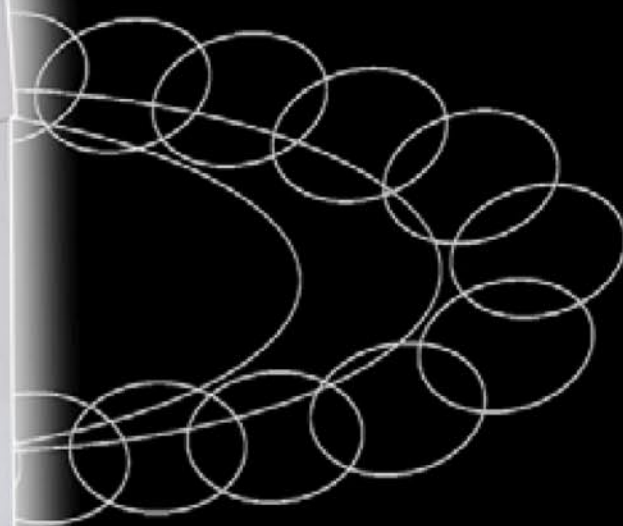


5 Capot fermé transparent, en option.



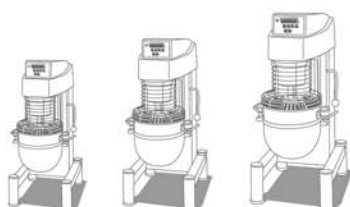
MODELES PH, MA ET BX	202	402	602
Capacité	20l	40l	60l
Réduction	10l	•	•
	20l	•	•
	40l	•	•
PUISSANCE (kw)	1,8	1,8	2,2
DIMENSIONS (mm)			
A	1 375	1 375	1 515
B	680	720	770
C	840	870	930
Poids (kg)	210	210	230
OPTIONS			
Chauffage gaz ou électrique	x	x	x
Racleur de cuve - chariot de cuve - finition inox	x	x	x
Capot fermé transparent 5	x	x	x

vmi



Batteur Mélangeur

Gammes Phébus, Mahot, Rex



202

402

602

PHEBUS
MAHOT
REX

