

Une renommée planétaire

A worldwide fame / Una fama planetaria

Avec 3 vitesses électromécaniques et une motorisation surpuissante, vous avez toujours de la réserve sous la main et de la précision au bout des doigts pour exécuter avec facilité et brio tous les mélanges possibles et imaginables : pâtes, crèmes, émulsions ...

Tout est prévu pour durer, même en travaillant dans des conditions extrêmes : cuves avec cinq points d'ancrage et ceinture de renforcement, système anti-jeu entre l'attache et les outils, colonne mécano-soudée, piètement sur platine inox... Respectueux des normes C.E. d'hygiène et de sécurité (grille rotative), cette gamme répond à toutes les applications en artisanat jusqu'à 150 litres... et même plus sur demande.

With 3 electromechanical speeds and its powerful motor you always have extra power at hand and precision to create simply and masterfully all the imaginable mixing : doughs, creams, emulsions...

Everything is designed to last even when working under the most extreme conditions : bowl with 5 anchor points and reinforcement strap, anti-play system between the attachment and the tools, pressure welded column and mounting on stainless plates etc. This range respects the EC standards of Health and Safety (rotary grid) and meets all the requirements for artisanal working up to 150 litres - and even more upon request.

Con 3 velocidades electromecánicas y una motorización sobrepotente, usted siempre tiene reserva a mano y precisión en la punta de los dedos para producir con facilidad y brío todas las mezclas que se pueden imaginar : masas, cremas, emulsiones...

Todo está previsto para durar, incluso trabajando en condiciones extremas : cubas con cinco puntos de enganche y cinturón de refuerzo, sistema antijuego entre el enganche y los útiles, columna mecanosoldada, asiento sobre placa de acero inoxidable... Respetuosa de las normas C.E. de higiene y seguridad (rejilla rotativa), esta gama se adapta a todas las aplicaciones de artesanía hasta 150 litros... incluso más a petición.



Attache outil/ Tool attachment / Toma de herramienta



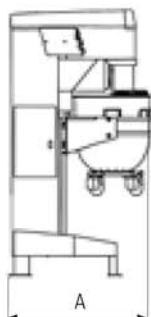
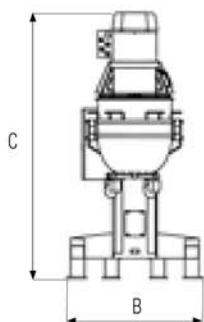
Fouet renforcé/ Reinforced wire whip/ Batidor de varillas reforzado



Support de cuve sur roulettes (amovible)/ Removable bowl support on wheels/ Soporte de perol sobre ruedas (extraíble)



Pieds inox en option/ Optional stainless steel feet/ Pies de acero inoxidable opcionales



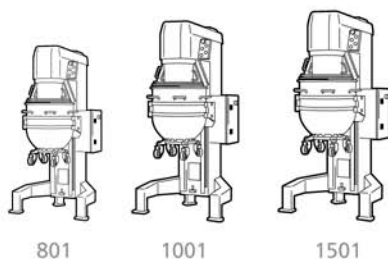
MODÈLES/MODELS/MODELOS	801	801 DT*	1001	1001 DT*	1501 DT*
Capacité/Capacity/Capacidad	80	80	100	100	150
PUISSANCE KW/POWER/POTENCIA	3	3	3,7	3,7	5,5
3 vitesses électromécaniques/3 electromechanical speeds/ 3 velocidades electromecánicas	•	•	•	•	•
Grille de sécurité rotative/Rotary safety grid/ Rejilla rotativa	•	•	•	•	•
Cuve inox sur roulettes avec 3 outils/Stainless steel bowl + 3 tools/ Perol + 3 (utiles) herramientas	•	•	•	•	•
Dégagement total de l'outil/Total tool release/ Despejo total de la herramienta					
Monte et baisse hydrauliques/Hydraulic bowl lifting and lowering/ Subida y desenso del perol por medio hidráulico	•	•	•	•	•
DIMENSIONS/DIMENSIONS/DIMENSIONES					
Côtes (mm)/Dimensions (mm) Dimensiones (mm)	A	1515	1720	1620	1920
	B	960	960	980	980
	C	1000	1000	1050	1050
Poids (Kg)/Weight (Kg)/Peso (Kg)		500	550	550	600
					750
OPTIONS/OPTIONS/OPCIONES					
Réduction/Extra equipment/Equipo adicional	40-60 L	40-60 L	40-60 L	40-60 L	80 L
Chauffage gaz, électrique/Gas or electric heating/ Calefacción gas o eléctrica	•	•	•	•	•
Racleur de cuve/Bowl scraper/Raspador de perol	•	•	•	•	•
Prise d'accessoires/Attachment hub for accessories/Toma de accesorios	•	•	•	•	•
Minuterie digitale/Digital timer/Reloj minuterio digital	•	•	•	•	•

* Modèle haut : dégagement total de l'outil/ High model: complete tool release/ Modelo alto : despejo total de la herramienta





Batteurs mélangeurs 80, 100 et 150 l
Planetary mixers 80, 100 and 150 l
Batidoras-mezcladoras 80, 100 y 150 l



PHEBUS
MAHOT
REX

