



Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
Vente de machines neuves et d'occasion.
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com

Téléphone : 04 93 64 94 88

contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique
Batteurs de 80 à 200 Litres
MàJ le : 01/01/17

BATTEURS EFC DE 80 A 200 LITRES

Tous nos batteurs ont été conçus pour une utilisation intensive. Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inoxydable AISI 304. En standard ils arrivent équipés de leur cuve, d'un fouet, d'une feuille et d'un crochet.

Il est possible de configurer votre batteur comme vous le souhaitez en rajoutant des options comme la montée de la cuve automatique, le variateur de vitesse, l'adaptateur pour des cuves plus petites, la version tout inox, et bien d'autres.



80 litres

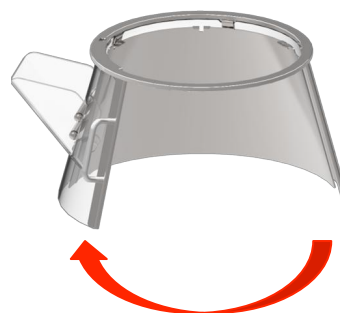


au



200 litres

La nouvelle norme européenne EN454 a introduit une importante nouveauté concernant les dispositifs de protection de sécurité des batteurs mélangeurs. Elle impose aux fabricants de batteurs mélangeurs de fournir les machines avec dispositifs de protection fermés afin de minimiser l'émission de poussière dans l'air et afin d'en faciliter le nettoyage. Leur ouverture est permise pour l'introduction des ingrédients.





Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
Vente de machines neuves et d'occasion.
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com
Téléphone : 04 93 64 94 88
contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique
Batteurs de 80 à 200 Litres
MàJ le : 01/01/17

A/ Equipements standards

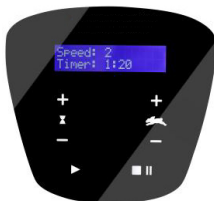
- 01 cuve en acier inoxydable de la capacité du batteur choisi
- 01 fouet fils fins avec fils en acier inox
- 01 feuille en aluminium
- 01 crochet en aluminium
- Protection de sécurité tournant en plastique
- Structure en acier peint à poudres époxy couleur gris
- Couvercle tête en ABS couleur orange
- Minuteur
- MACHINE AUX NORMES CE

B/ Options

- Panneau de commande électromécanique avec vitesse variable



- Panneau de commande digital avec vitesse variable



- Kit réduction comprenant 01 cuve + 01 fouet à fils fins + 1 palette + 01 crochet



- Fouet à fils gros





Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.

Vente de machines neuves et d'occasion.

Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com

Téléphone : 04 93 64 94 88

contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique
Batteurs de 80 à 200 Litres
MàJ le : 01/01/17

- Racleur de cuve



- Palette en acier inox



- Crochet en acier inox



- Spiral en acier inox



- Cuve supplémentaire

- Chariot pour cuve



- Batteur en acier inox

- voltages spéciaux pour modèle avec vitesse variable



Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
Vente de machines neuves et d'occasion.
Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.




www.ebbofoodconsultant.com

Téléphone : 04 93 64 94 88

contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique
Batteurs de 80 à 200 Litres
MàJ le : 01/01/17

C/ Caractéristiques techniques

	Hauteur mm	Largeur mm	Prof. mm	Voltage Volts-phases-HZ	Poids Kg	Photo
BATTEUR 80 LITRES 3 vitesses Panneau électromécanique Soulèvement de la cuve automatique				380V-3-50HZ		
BATTEUR 80 LITRES Variateur Panneau électromécanique Soulèvement de la cuve automatique	1440	855	1022	380V-3-50HZ	362	
BATTEUR 80 LITRES Variateur Panneau digital Soulèvement de la cuve automatique				380V-3-50HZ		
BATTEUR 80 LITRES SPECIAL Sortie de la cuve sans enlever les outils 3 vitesses Panneau électromécanique Soulèvement de la cuve automatique				380V-3-50HZ		
BATTEUR 80 LITRES SPECIAL Sortie de la cuve sans enlever les outils Variateur Panneau électromécanique Soulèvement de la cuve automatique	1680	855	1022	380V-3-50HZ	384	
BATTEUR 80 LITRES SPECIAL Sortie de la cuve sans enlever les outils Variateur Panneau digital Soulèvement de la cuve automatique				380V-3-50HZ ou 230V-1-50HZ		
BATTEUR 100 LITRES Sortie de la cuve sans enlever les outils 3 vitesses Panneau électromécanique Soulèvement de la cuve automatique				380V-3-50HZ		
BATTEUR 100 LITRES Sortie de la cuve sans enlever les outils Variateur Panneau électromécanique Soulèvement de la cuve automatique	1796	855	1057	380V-3-50HZ	403	
BATTEUR 100 LITRES Sortie de la cuve sans enlever les outils Variateur Panneau digital Soulèvement de la cuve automatique				380V-3-50HZ ou 230V-1-50HZ		









Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
 Vente de machines neuves et d'occasion.
 Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com
Téléphone : 04 93 64 94 88
contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique
 Batteurs de 80 à 200 Litres
 MàJ le : 01/01/17

	Hauteur mm	Largeur mm	Prof. mm	Voltage Volts-phases-HZ	Poids Kg	Photo
BATTEUR 120 LITRES Sortie de la cuve sans enlever les outils Variable Soulèvement de la cuve automatique Panneau électromécanique 				380V-3-50HZ		
	1957	974	1167		612	
BATTEUR 120 LITRES Sortie de la cuve sans enlever les outils Variable Soulèvement de la cuve automatique Panneau tactile avec programmation 				380V-3-50HZ		
BATTEUR 140 LITRES Sortie de la cuve sans enlever les outils Variable Soulèvement de la cuve automatique Panneau électromécanique 				380V-3-50HZ		
	1957	974	1181		618	
BATTEUR 140 LITRES Sortie de la cuve sans enlever les outils Variable Soulèvement de la cuve automatique Panneau tactile avec programmation 				380V-3-50HZ		




















Ebbo Food Consultant

Biscuiterie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie.
 Vente de machines neuves et d'occasion.
 Le spécialiste de la dresseuse pocheuse.

www.ebbofoodconsultant.com
Téléphone : 04 93 64 94 88
contact@ebbo-foodconsultant.com

Fiche Technique
Batteurs de 80 à 200 Litres
 MàJ le : 01/01/17

	Hauteur mm	Largeur mm	Prof. mm	Voltage Volts-phases-HZ	Poids Kg	Photo
BATTEUR 200 LITRES Sortie de la cuve sans enlever les outils Variable Soulèvement de la cuve automatique Panneau électromécanique 				380V-3-50HZ		
BATTEUR 200 LITRES Sortie de la cuve sans enlever les outils Variable Soulèvement de la cuve automatique Panneau tactile avec programmation 	2185	1247	1470	380V-3-50HZ	934	

Accessoires pour batteur 200 litres							
CUVE PL200	CUVE AVEC VANNE DN50 DE DÉCHARGE DE L'EAU DE LAVAGE		FOUET AVEC FILS FINS (1) Ø FIL 4 mm	FOUET AVEC FILS GROS (2) Ø FIL 6 mm	FOUET AVEC FILS FINS (3) Ø FIL 4 mm	PALETTE Á CROIX (4)	
							
PALETTE PLANE (5)	PALETTE PLANE (6)	FOUET DEMI-LUNE (7)	SPIRAL ASCENDANTE PLATE (8)	SPIRAL ASCENDANTE RONDE (9)	SPIRAL DESCENDANTE RONDE (10)	RACLEUR EN ACIER INOX	LAME DE RACLEUR
							

Nos machines reçoivent régulièrement des évolutions. Il est possible qu'il y ait de légères différences entre cette fiche technique et la machine commandée.