

**BATTEUR MÉLANGEUR  
10 LITRES  
N° 27**



Modèles déposés France et international

## UN BATTEUR MÉLANGEUR PUISSANT ET EFFICACE

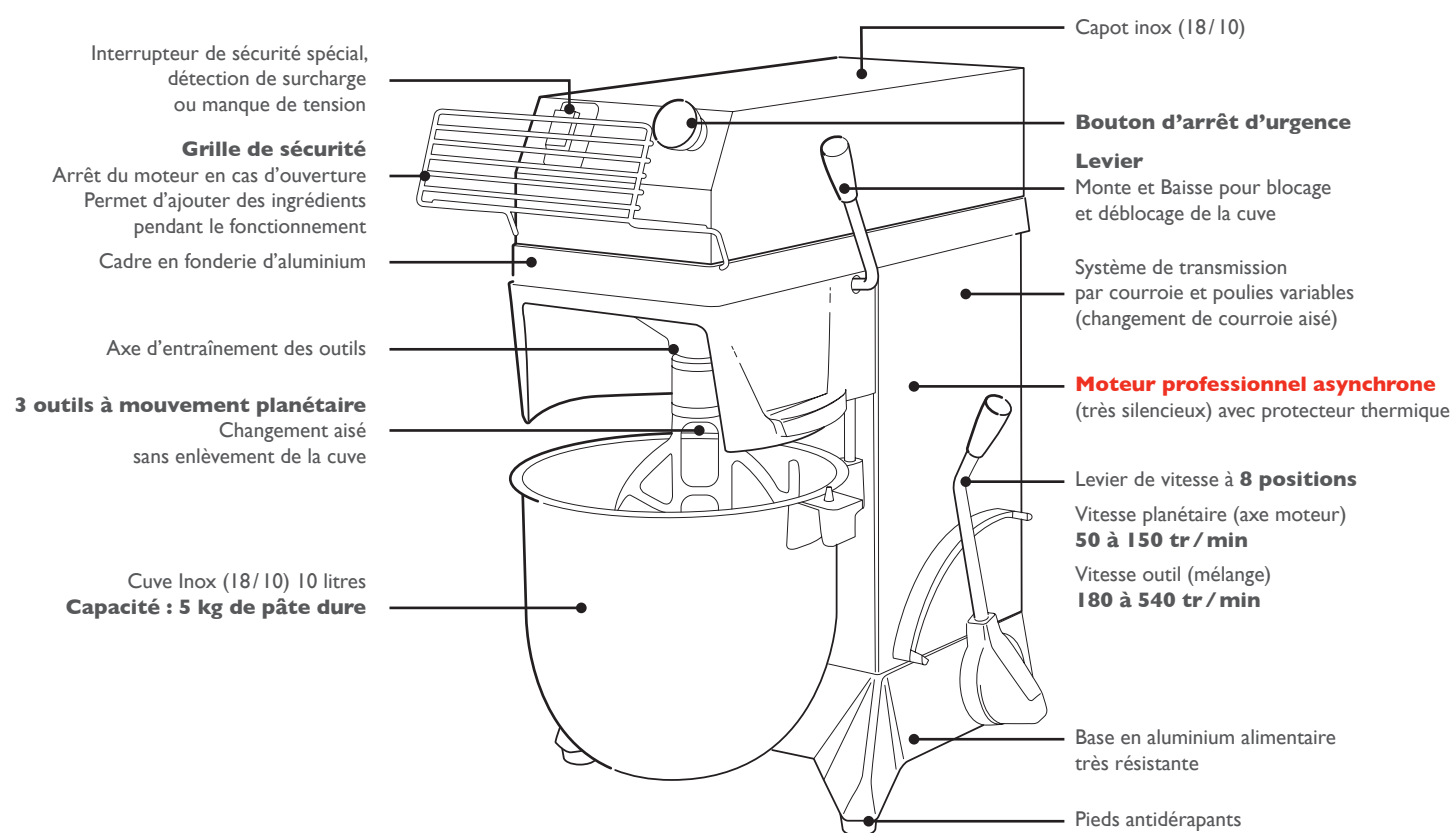
Le batteur mélangeur 10 litres N° 27 permet de mélanger, pétrir, battre et fouetter toutes sortes de préparations (5 kg de pâte) grâce à ses **8 vitesses et 3 outils planétaires**. C'est le produit idéal pour les restaurants, boulangeries, pâtisseries, sandwicheries, pizzerias, fast food, snacks et crêperies...

**Performance** : 8 vitesses, 3 outils, moteur professionnel asynchrone

**Sécurité assurée** : système de monte et baisse de la cuve et grille de sécurité (arrêt du moteur en cas d'ouverture).

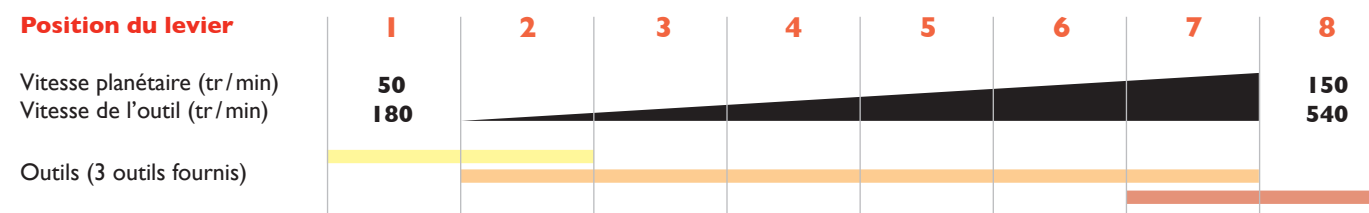
**Nettoyage facile** : cuve et outils amovibles.

**Robustesse** : tous les éléments sont fabriqués en aluminium alimentaire et en acier inoxydable.



## CONTRÔLE DE LA VITESSE - 8 POSITIONS

### Sélection de vitesse : du pétrissage lent au foisonnement rapide



#### Vitesse lente - Pétrir



#### Crochet (vitesse lente)

pour mélanger et pétrir des pâtes dures telles que pains, pâte Brisée, gâteaux, croissants, pizzas

*Le pétrissage de 5 kg de pâte dure est effectué en 20 minutes environ.*



#### Palette (vitesse moyenne)

pour des mélanges simples ou durs tels que crêpes, gaufres, biscuits, crèmes, chocolats, pâtés, purées, hachis



#### Fouet (vitesse rapide)

pour les mélanges qui nécessitent une aération de la pâte (foisonnement) tels que oeufs, blancs d'oeufs, meringues, gâteaux, mayonnaises, mousselines

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



#### Moteur

Monophasé : 220-240 V - 50/60 Hz - 600 W - CE  
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W - CE, UL

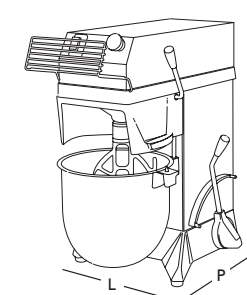
Triphasé : 220-240 V - 50 Hz - 510 W  
380 V - 50 Hz - 510 W

Vitesse : 1500 tr/min (50 Hz) / 1800 tr/min (60 Hz)

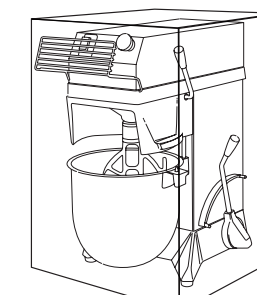


#### Poids

Net : 31 kg (68 lbs)  
Emballé : 34 kg (75 lbs)



**APPAREIL**  
H : 580 mm (23")  
L : 360 mm (14")  
P : 530 mm (21")



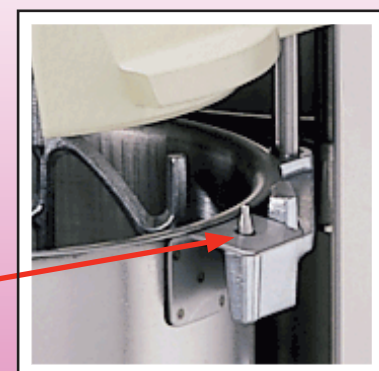
**EMBALLAGE**  
H : 650 mm (25.5")  
L : 390 mm (15")  
P : 605 mm (24")

## SIMPLE D'UTILISATION ET SÉCURITÉ ASSURÉE

### 1. Cuve vers le bas (déverrouillage)



### 2. Cuve positionnée sur les plots



### 3. Cuve vers le haut (verrouillage)



## SÉCURITÉ - NORMES - HYGIÈNE

#### Respect des normes suivantes

Directive "Machines" 2006 / 42 / CE  
Directive "Compatibilité électromagnétique" 2014 / 30 / UE  
Directive "Basse tension" 2014 / 35 / UE  
Directive RoHS 2011 / 65 / UE  
Règlement 1935 / 2004 / CE (contact avec les aliments)

#### Normes européennes harmonisées

NF EN ISO 12100 : 2010  
NF EN 60204-1 + A1 : 2009  
NF EN 454 : 2015 machines pour les produits alimentaires - batteurs mélangeurs  
CE (Europe), UL (USA) et cUL (Canada)

#### Sécurité acoustique

Le moteur asynchrone à prise directe très silencieux, garantit un confort d'utilisation optimal.

#### Sécurité thermique

Moteur protégé par un protecteur thermique  
Moteur intégré dans une enveloppe sans pont thermique (socle), isolant l'utilisateur de la source de chaleur (quel que soit le fonctionnement, occasionnel ou intensif)

#### Sécurité mécanique

Grille de protection (Interdit l'accès à l'outil pendant le fonctionnement, arrêt du moteur à l'ouverture)  
Capteur de présence de cuve

#### Sécurité électrique

Interrupteur bipolaire à manque de tension avec protecteur de surintensité

Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre.

Tous nos appareils sont contrôlés à 100 % après fabrication (passage au banc de contrôle).

#### Hygiène

Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse.

