

# Batidora Phebus

SOLUCIONES  
DE MEZCLA PARA  
LA PANADERÍA,  
LA PASTERERÍA  
Y EL SNACKING

La batidora planetaria  
que revoluciona su vida cotidiana  
**De 80 a 200 l**

**NUEVO**






Realice fácilmente  
sus operaciones  
de expansión,  
emulsión, glaseado,  
arenado y batido.



## SUS NECESIDADES

- Controlar la diversidad y la repetibilidad de las recetas
- Optimizar su producción a gran escala
- Facilitar las operaciones diarias y el manejo de la máquina
- Tener la garantía de una seguridad alimentaria máxima
- Trabajar con tranquilidad y seguridad

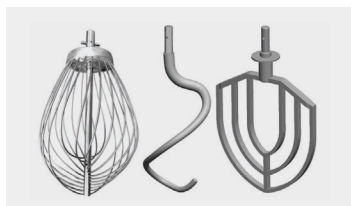
## NUESTRAS SOLUCIONES

-  Polivalencia del equipo y reproducibilidad de las producciones gracias a las herramientas intercambiables y al registro de las recetas
-  Facilidad de uso hasta 200 l
-  Comodidad de trabajo y facilidad de utilización, control intuitivo con la Interfaz táctil Digi
-  Diseño y materiales higiénicos que evitan la contaminación cruzada
-  Fiabilidad y seguridad de una máquina respetuosa con el medio ambiente



# Batidora Phebus

1 Gama, 4 Modelos



1 Suministrada con una paleta (globo y espiral opcional)



2 Interfaz táctil intuitiva Digy



3 Artesa de acero inoxidable con ruedas



4 Sistema de acoplamiento rápido de herramienta

## Apreciará en particular:

- la variedad de recetas: cremas, merengues, bizcochos, brioches, panes especiales, etc.;
- la facilidad de manipulación y la comodidad del puesto de trabajo;
- el diseño y los materiales higiénicos del equipo.

## Polivalencia del equipo

- La batidora se suministra con un rascador extraíble y una paleta de acero inoxidable (otras herramientas opcionales) intercambiables rápidamente gracias al sistema de acoplamiento rápido 4:
- paleta para las masas viscosas, tipo galletas
- espiral para las masas de pan
- globo para las masas amarillas y las cremas 1.
- Rascador
- Batidora equipada con una artesa de acero inoxidable con ruedas 3.
- Reducción de artesa disponible (80 litros para el modelo Phebus 100, y 150 litros para el modelo Phebus 200).

## Facilidad de utilización

- Interfaz táctil Digy 2.
- Programación de la velocidad y de la duración de la mezcla.
- Registro de hasta 100 recetas de 20 fases cada una.
- Mezcla homogénea que respeta los ingredientes.
- 5 velocidades de herramienta configuradas y modificables.
- Máquina compacta y fácil de transportar.



NF EN 454

## Comodidad del puesto de trabajo

- Altura de la artesa adaptada al usuario.
- Patas asimétricas para una zona de trabajo optimizada.
- Detección, ascenso y bloqueo automáticos de la artesa.
- Ascenso y descenso asistidos y seguros del cabezal.
- Tapa con trampilla para añadir ingredientes durante la mezcla (posición ajustable según las necesidades del operario).

## Diseño higiénico

- Toda la máquina es de acero inoxidable.
- Tapa estanca de acero inoxidable para evitar proyecciones y emisiones de polvo de harina (norma NF 454). Extraíble, se puede limpiar fácilmente.
- Pantalla táctil Digy que garantiza resistencia a los golpes y estanqueidad a la humedad y al polvo de harina (norma IP 65).
- Zona de trabajo de la máquina lavable con chorro de agua.
- Optimización de las formas: limitación de las zonas de retención y de los tornillos aparentes.
- Tapón de vaciado en el fondo de la artesa que permite simplificar la fase de limpieza.

## Objetivo eco-diseño

Para preservar el medio ambiente, la mayoría de los componentes de la batidora son reciclables.

Modelos	Phebus 80	Phebus 100	Phebus 150	Phebus 200
Capacidad de artesa (l)	80	100	150	200
Potencia (kW)	7,5	7,5	7,5	7,5
Dimensiones (mm)	A	1190	1190	1190
	B	1850	1850	1850
	B'	2220	2310	2420
	C	1430	1430	1430
	D	1000	1000	1000
E	1150	1150	1150	1150
Peso (kg)	1020	1030	1040	1100
OPCIONES	Reducción (l)		80	150
	Artesa adicional con ruedas	•	•	•
	Paleta, espiral, batidor	•	•	•

