

Batteur Phebus

Le mélangeur planétaire
qui révolutionne votre quotidien
De 80 à 200 l

SOLUTIONS DE
MÉLANGE POUR
LA BOULANGERIE,
LA PÂTISSERIE
ET LE SNACKING

NOUVEAU






Réalisez aisément
vos opérations
de foisonnement,
d'émulsion, de
crémage, de sablage
et de fouettage.



VOS BESOINS

- Maîtriser la diversité et la répétabilité des recettes
- Optimiser votre production à grande échelle
- Faciliter les opérations quotidiennes et la prise en main de la machine
- Avoir la garantie d'une sécurité alimentaire maximale
- Travailler sereinement et en toute sécurité

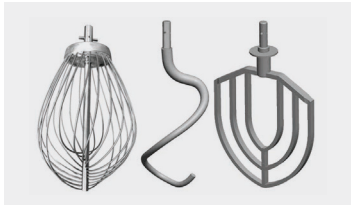
NOS SOLUTIONS

-  Polyvalence de l'équipement et reproductibilité des productions grâce à l'interchangeabilité des outils et l'enregistrement des recettes
-  Facilité d'utilisation jusqu'à 200 l
-  Confort de travail et simplicité d'utilisation, pilotage intuitif avec l'interface tactile Digiy
-  Conception et matériaux hygiéniques empêchant toute contamination croisée
-  Fiabilité et sécurité d'une machine respectueuse de l'environnement



Batteur Phebus

1 Gamme, 4 Modèles



1 Livré avec une palette (fouet et spirale en option)



2 Interface tactile intuitive Digy



3 Cuve en inox sur roulettes



4 Système d'attache rapide de l'outil

Vous apprécierez particulièrement :

- la variété des recettes : crèmes, meringues, génoises, brioches, pains spéciaux... ;
- la facilité de manipulation et le confort du poste de travail ;
- la conception et les matériaux hygiéniques de l'équipement.

Polyvalence de l'équipement

- Batteur livré avec un racleur amovible et une palette en inox (autres outils en option) rapidement interchangeable grâce au système d'attache rapide 4 :
- palette pour les pâtes collantes, type biscuits
- spirale pour les pâtes à pain
- fouet pour les pâtes jaunes et les crèmes 1.
- Racleur
- Batteur équipé d'une cuve inox sur roulettes 3.
- Réduction de cuve disponible (80 litres pour le modèle Phebus 100, et 150 litres pour le modèle Phebus 200).

Facilité d'utilisation

- Interface tactile Digy 2.
- Programmation de la vitesse et de la durée du mélange.
- Enregistrement jusqu'à 100 recettes de 20 phases chacune.
- Mélange homogène et respectueux des ingrédients.
- 5 vitesses d'outil paramétrées, modifiables.
- Machine compacte transportable facilement.

Confort du poste de travail

- Hauteur de cuve adaptée à l'utilisateur.
- Pieds asymétriques pour une zone de travail optimisée.



- Détection, montée et verrouillage automatiques de la cuve.
- Montée et descente assistées et sécurisées de la tête.
- Capot avec trappe pour l'ajout d'ingrédients en cours de mélange (position ajustable selon les besoins de l'opérateur).

Conception hygiénique

- Machine tout inox.
- Capot étanche en inox pour éviter projections et émissions de poussières de farine (norme NF 454). Amovible, il permet d'être nettoyé facilement.
- Écran tactile Digy assurant résistance aux chocs et étanchéité à l'humidité et aux poussières de farine (norme IP 65).
- Zone de travail de la machine nettoyable au jet d'eau.
- Optimisation des formes : zones de rétention et vis apparentes limitées.
- Bouchon de vidange en fond de cuve permettant de simplifier la phase de nettoyage.

Objectif éco-conception

Pour préserver l'environnement, la majorité des composants du batteur sont recyclables.

Modèles		Phebus 80	Phebus 100	Phebus 150	Phebus 200
Capacité de cuve (l)		80	100	150	200
Puissance (Kw)		7,5	7,5	7,5	7,5
Dimensions (mm)	A	1190	1190	1190	1190
	B	1850	1850	1850	1850
	B'	2220	2310	2420	2420
	C	1430	1430	1430	1430
	D	1000	1000	1000	1000
Poids (kg)		1020	1030	1040	1100
OPTIONS	Réduction (l)		80		150
	Cuve supplémentaire sur roulettes	•	•	•	•
	Spirale, fouet	•	•	•	•

