

# Stellar



## Batteur-mélangeur sur table

### Caractéristiques

- Volume de la cuve : de 20 litres

### Les avantages

- Idéal pour le travail de petites quantités et de produits délicats
- Polyvalent
- Livré en standard avec une cuve et 3 outils tout inox (fouet, palette, spirale)
- Peut être équipé d'un kit réducteur de cuve 12 litres (en accessoire)
- Disponible avec un support conçu à la fois pour son utilisation et pour le stockage de ses accessoires
- Équipé d'un variateur de vitesse électronique de 30 à 125 t/min

### Utilisation

Stellar est un batteur-mélangeur compact plus particulièrement destiné aux fournils et pâtisseries de petites dimensions. Il peut être directement posé sur table ou monté sur un support spécifiquement conçu pour son utilisation et le stockage de ses accessoires.

### Principe de fonctionnement

La cuve contenant les ingrédients est placée sur le berceau du batteur. Elle se verrouille grâce à deux leviers de serrage situés de chaque côté de la cuve. Le couvercle transparent en PMMA vient garantir la sécurité pendant le fonctionnement.

Le batteur mélangeur Stellar est prévu pour être utilisé sur son support (en accessoire) ou directement posé sur table (sans roulette).

Stellar est l'équipement idéal pour réaliser des mousses, crèmes et chantilly légères à souhait, monter parfaitement des blancs en neige ou encore travailler ponctuellement des pâtes molles

### Construction

- Bâti en acier inoxydable avec un revêtement en poudre époxy anticorrosion compatible contact alimentaire
- Monté sur 3 pieds fixes et un pied réglable en hauteur
- Couvercle transparent en PMMA thermoformé résistant aux rayures
- Système de vérin de blocage pour retenir le capot
- Cuve inox équipée de 2 poignées latérales
- Système fonctionnel de blocage de cuve par 2 leviers de serrage
- Goulotte détachable
- Livré avec 3 outils (fouet, palette, spirale)
- Tension d'alimentation : mono 230 V 50 Hz

### Modèle standard

- Équipé d'un panneau de commande à membrane haute résistance
- Commande électronique à variateur de vitesse
- Fonction manuelle et automatique
- Contrôle des fonctions par voyants lumineux

### En option

- Support de rangement monté sur 4 roulettes, avec 2 pieds stabilisateurs
- Kit réduction de cuve 12 litres tout inox, livré avec une cuve et 3 outils

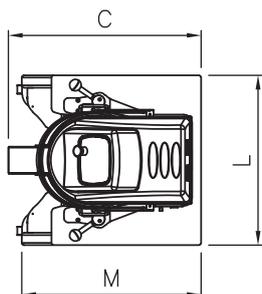
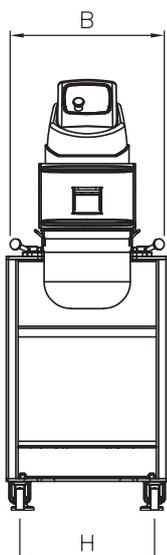
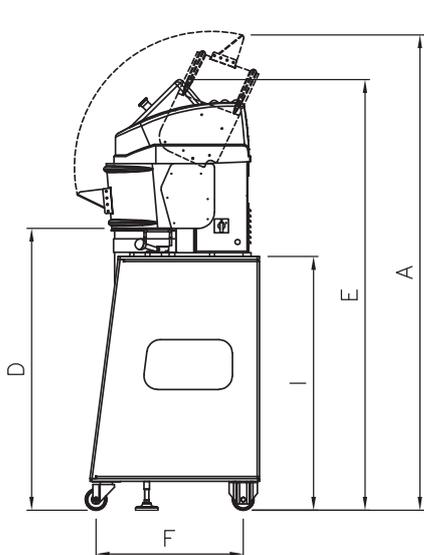
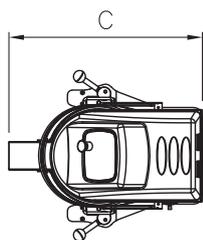
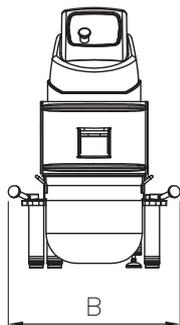
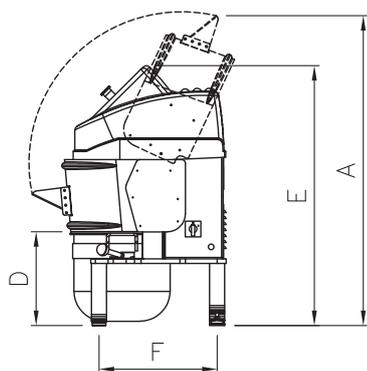
## Batteur-mélangeur sur table **Stellar**

		Stellar
		€
Type de commande		
Commande électronique avec variateur de vitesse		•
Capot		
Capot de protection transparent		•
Vérin hydraulique de retenue du capot		•
Equipement tout inox		
Cuve		•
Fouet		•
Palette		•
Spirale		•
Tension d'alimentation		
230/1/50Hz		•

Accessoires	
Réduction de cuve : cuve + 3 outils (fouet, palette, spirale)	€
Support avec espace de stockage	€

Emballage		Stellar		Stellar + support
<b>Métropole (carton)</b>	Largeur	(mm)	730	730
	Longueur	(mm)	700	760
	Hauteur	(mm)	990	1730
	Poids	(kg)	110	235
<b>Maritime (Caisse)</b>	Largeur	(mm)	750	730
	Longueur	(mm)	720	780
	Hauteur	(mm)	1050	1790
	Poids	(kg)	140	250

# Batteur-mélangeur sur table Stellar



<b>Caractéristiques générales</b>		
Capacité cuve	(litre)	20
Kit réduction de cuve : cuve + outils	(litre)	12
Puissance	(kW)	1,1
<b>Stellar</b>		
Dimensions et poids		
Hauteur capot ouvert (A)	(mm)	1037
Largeur totale (B)	(mm)	572
Profondeur totale (goulotte comprise) (C)	(mm)	643
Hauteur de la cuve (D)	(mm)	314
Hauteur capot fermé (E)	(mm)	870
Distance entre les pieds avant/arrière (F)	(mm)	393
Diamètre de la cuve	(mm)	320
Poids	(kg)	95

<b>Stellar + support</b>		
Dimensions et poids		
Hauteur capot ouvert (A)	(mm)	1777
Largeur total du support (L)	(mm)	600
Profondeur totale (goulotte comprise) (C)	(mm)	676
Profondeur totale (sans goulotte) (M)	(mm)	629
Hauteur capot fermé (E)	(mm)	1610
Distance entre les pieds avant/arrière (F)	(mm)	546
Hauteur du support (I)	(mm)	949
Hauteur du support + cuve (D)	(mm)	1054
Poids	(kg)	225