

# BIRO France

## EQUIPEMENTS



### Mélangeurs

MIX 30-65-95-165 litres



*Machines spécifiques pour la viande,  
mais utilisables avec beaucoup d'autres produits alimentaires.*



7 bis Boulevard Robert Thiboust 77700 Serris

☎ : 01 64 63 35 00 • 📠 : 01 64 63 35 01 • @ : info@biro.fr • www.biro.fr

- Construction robuste, entièrement en acier inoxydable AISI304.
- Bras et tête équipés d'un vérin pneumatique facilitant l'élevation/descente sans effort.
- Deux roues avec frein inox et deux roues fixes pour faciliter le déplacement.
- Couvercle en plastique alimentaire très résistant, muni de trous d'addition, qui évite le contact entre l'utilisateur et le bras de la machine, ainsi que les contaminations externes.
- Haute puissance du moteur permettant de mélanger/pétrir des masses froides et compactes.
- Moteur triphasé à double voltage (permet de changer le voltage).
- Arrêt automatique de la machine dès l'élevation de la tête.
- Boîtier électrique étanche à basse tension de sécurité.
- La partie inférieure de la machine est fermée afin d'éviter l'entrée d'eau ou de saleté.
- Nettoyage extrêmement simple, grâce à l'absence d'angles d'accès difficile.
- Cuve et bras basculants, pour faciliter le vidage et le nettoyage.
- Panneau de commande à membrane, hygiénique - IP55.

#### Modèles P

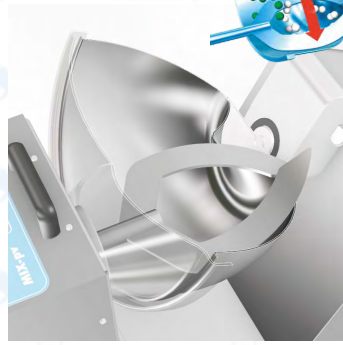
- Cuve motorisée.

- Double sens de rotation du bras. Comme il est possible de pétrir dans

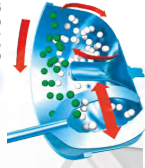
les deux sens, la production s'intensifie et le temps nécessaire de pétrissage est plus court.

#### Modèles PV

- Vitesse variable du bras pour les différentes options de pétrissage.



Conception exclusive brevetée du bras qui réalise un travail doublement effectif : pendant que l'une des deux branches extrait le produit du fond de la cuve et la remonte à la surface, l'autre effectue le processus inverse, doublant ainsi le rendement de la machine et réduisant de moitié le temps de pétrissage.



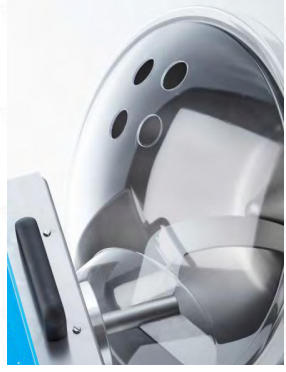
Cuve motorisée en modèles P



Vitesse de rotation de la cuve réglable par frein en modèles E



Roues pivotantes avec frein



Couvercle en plastique alimentaire très résistant



Panneau de commande hygiénique

Dimensions				
cm	MIX30	MIX65	MIX95	MIX165
A	58	68	77	92
B	82	96	108	117
C	100	108	120	138
D	113	129	145	163
E	117	135	150	169
F	63	71	77	91
G	33	29	30	44

Moteurs	30 Litres		65 Litres		95 Litres		165 Litres	
	MIX30e	MIX30p	MIX65e	MIX65p	MIX95e	MIX95p	MIX165p	
Volume cuve	Litres		Litres		Litres		Litres	
Capacité cuve à	kg		kg		kg		kg	
Vitesse bras	tpm		tpm		tpm		tpm	
Sens de mélange	HP		HP		HP		HP	
Puissance total	kW		kW		kW		kW	
Poids net	kg		kg		kg		kg	

1	2	1	2	1	2	1	2
30	30	65	65	95	95	165	165
±5 à ±18	±5 à ±18	±7 à ±40	±7 à ±40	±15 à ±65	±15 à ±65	±20 à ±120	±20 à ±120
47 (50 Hz)	47 (50 Hz)	47 (50 Hz)	47 (50 Hz)	47 (50 Hz)	47 (50 Hz)	47 (50 Hz)	47 (50 Hz)
sens unique	deux sens	sens unique	deux sens	sens unique	deux sens	deux sens	deux sens
-	14 (50 Hz)	-	14 (50 Hz)	-	14 (50 Hz)	9 (50Hz)	9 (50Hz)
0,25	0,58	0,33	0,66	0,75	1,08	2,5	2,5
0,18	0,43	0,25	0,50	0,55	0,80	1,87	1,87
± 90	± 103	± 110	± 123	± 144	± 157	± 283	± 283

