

Saturne 3



Batteur-mélangeur

Caractéristiques

- Volume de la cuve : de 20 à 60 litres selon le modèle et les équipements choisis

Utilisation

Le Saturne 3 est un batteur-mélangeur destiné aux pâtisseries, aux boulangeries ainsi qu'aux petits laboratoires et aux cuisines industrielles (crèmes, pâtes molles, sauces, mayonnaises, etc.)

Le batteur-mélangeur Saturne 3 EV à variateur de vitesses est, quant à lui, particulièrement destiné aux pâtisseries et petits laboratoires. Équipé d'une vitesse électronique variable de 30 à 125 t/min, il permet de réaliser toutes les recettes avec une plus grande précision.

Principe de fonctionnement

La cuve contenant les ingrédients est placée sur le berceau du batteur. Un levier permet de remonter la cuve qui se bloque. Le couvercle rotatif vient garantir la sécurité pendant le fonctionnement.

Grâce au mouvement planétaire de ses outils, le Saturne 3 est l'équipement idéal pour travailler des pâtes lisses, monter parfaitement des blancs en neige, réaliser des mousses, crèmes et chantilly légères à souhait.

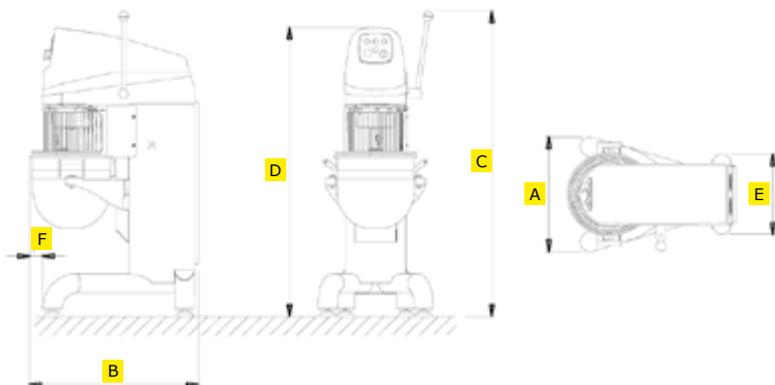
Construction

- Saturne 3 M et E à 3 vitesses fixes : 30, 60, 125 t/min.
- Saturne 3 EV à variateur de vitesses électronique de 30 à 125 t/min
- Bâti laqué époxy (contact alimentaire) sur 4 pieds pour une facilité de nettoyage
- Tableau de commande à bouton poussoir sur modèle M
- Tableau de commande ergonomique à touches digitales sur modèles E et EV
- Fonctions manuelles et automatiques sur modèles E et EV
- Programmation de la durée
- Contrôle des fonctions par voyants lumineux sur modèle à commande digitale
- Relevage de cuve par levier
- Cuve inox
- Système fonctionnel du blocage de cuve
- Capot de sécurité démontable sans outil et en toute sécurité
- Livré avec 3 outils (fouet, palette, spirale)
- Circuit commande 12/24 V
- Tension d'alimentation : 400V TRI+N 50/60 Hz

Les avantages

- Idéal pour le travail de petites quantités et de produits délicats
- Polyvalent
- Livré avec une cuve et 3 outils (fouet, palette, spirale)
- Peut être équipé d'un chauffage sous la cuve et/ou d'un réducteur de cuve (en accessoire)
- 3 vitesses ou variateur de vitesse, selon le modèle
- 3 commandes au choix
- Possibilité d'adapter un équipement ou une cuve de contenance identique ou moindre

Batteur-mélangeur **Saturne 3**



Caractéristiques générales

Modèle		Saturne 3 - 20	Saturne 3 - 40	Saturne 3 - 60
Capacité cuve	(litres)	20	40	60
Adaptation possible équipement et cuve	(litres)	10—20	10—20—40	20 - 40—60
Puissance	(kW)	1,5 (M-E)	2,2	3,1
		2,2 (EV)		
Dimensions et poids				
L x l (A x B)	(mm)	601 x 855	601 x 855	681 x 981
Hauteur avec levier (C)	(mm)	1510	1510	1620
Hauteur machine (D)	(mm)	1440	1440	1550
Poids net	(kg)	220	235	305

Emballage

Modèle		Saturne 3 - 20	Saturne 3 - 40	Saturne 3 - 60	
Métropole (Carton)	Largeur	(mm)	1080	1080	1120
	Longueur	(mm)	850	850	850
	Hauteur	(mm)	1750	1750	1900
	Poids	(kg)	250	310	380
Modèle		Saturne 3 - 20	Saturne 3 - 40	Saturne 3 - 60	
Maritime (Caisse)	Largeur	(mm)	1100	1100	1200
	Longueur	(mm)	900	900	1000
	Hauteur	(mm)	1800	1800	2000
	Poids	(kg)	290	350	420



Commandes Saturne 3



Commande électromécanique
à 3 vitesses type M



Commande électronique
à 3 vitesses type E



Commande électronique
à variateur de vitesses type EV

Commandes pour Batteur Mélangeur

Commande électromécanique type M à 3 vitesses

Utilisation

- Tableau de commande à composants électromécaniques
- Minuterie gérant la mise en marche et l'arrêt des vitesses (de 0 à 30 minutes)
- Boutons poussoirs de mise en route des vitesses
- Voyant lumineux indiquant la présence de la tension

Commande électronique type E à 3 vitesses

Utilisation

- Tableau de commande à composants électroniques et à touches digitales
- Ecran digital indiquant le temps de décrémentation en automatique et d'incréméntation en manuel
- Touches de mise en marche des vitesses
- Touche de cycles automatiques ou manuels
- Touche d'arrêt de cycle et/ou de remise à zéro
- Touches d'augmentation et de diminution des temps
- Voyant lumineux indiquant la présence de la tension
- 3 leds d'état des capteurs

Commande électronique type EV à variateur de vitesses

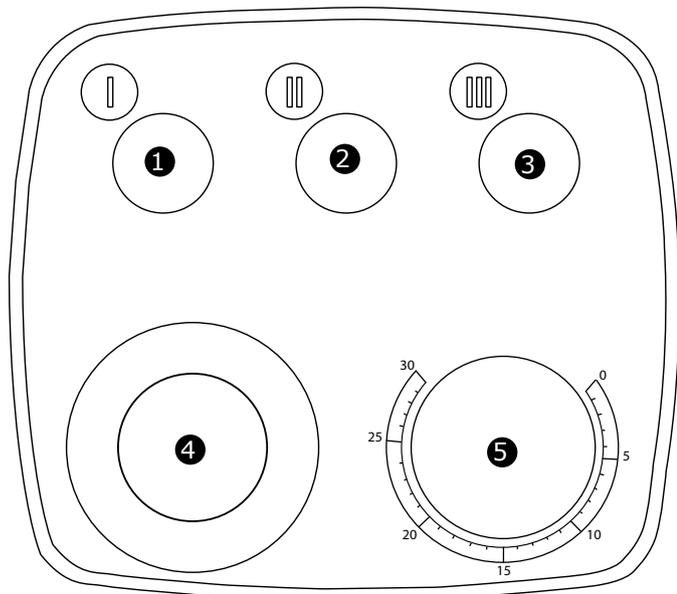
Utilisation

- Tableau de commande à composants électroniques et à touches digitales
- Ecran digital indiquant le temps de décrémentation en automatique et d'incréméntation en manuel
- Touches d'augmentation et de diminution de la vitesse
- Touche de cycles automatiques ou manuels
- Touche d'arrêt de cycle et/ou de remise à zéro
- Touche de mise en marche
- Touches d'augmentation et de diminution des temps
- Voyant lumineux indiquant la présence de la tension
- 3 leds d'état des capteurs

Les avantages

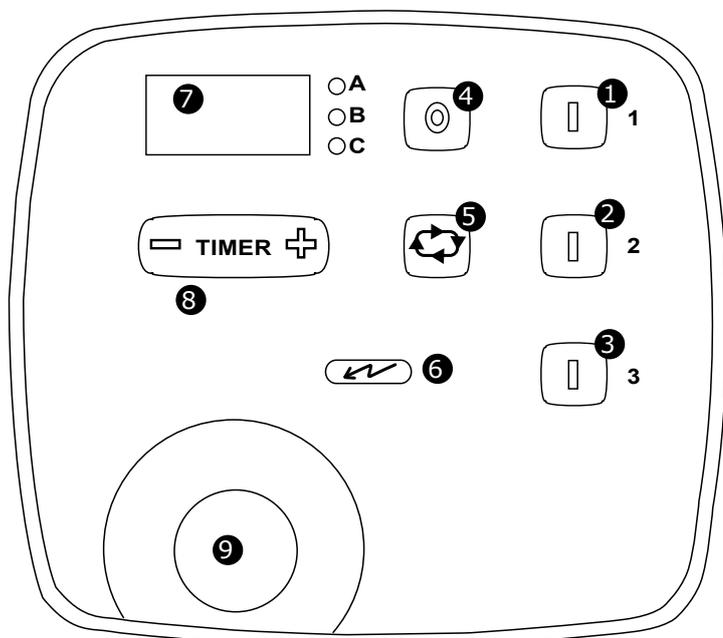
- 3 vitesses : 30, 60, 125 t/min
- 3 commandes au choix
- Modèles disponibles avec ou sans variateur de vitesses

Commande électromécanique **Saturne 3 type M** - à 3 vitesses



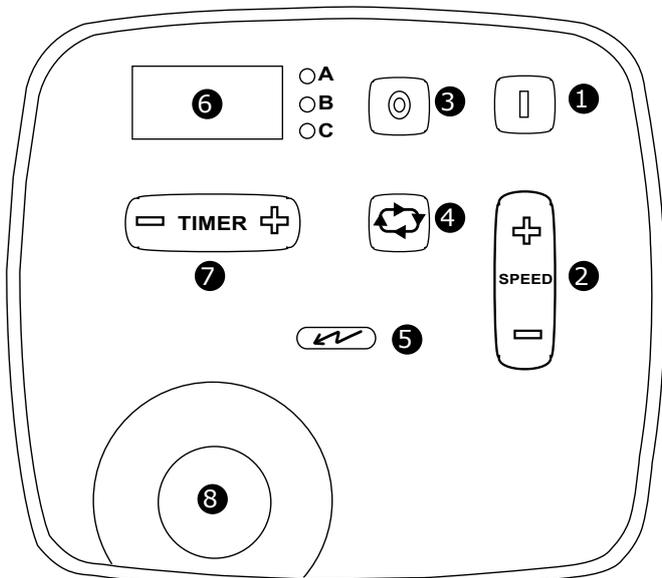
- ① Mise en marche 1ère vitesse
- ② Mise en marche 2ème vitesse
- ③ Mise en marche 3me vitesse
- ④ Bouton d'arrêt d'urgence
- ⑤ Minuterie

Commande électronique **Saturne 3 type E** - à 3 vitesses



- ① Mise en marche 1ère vitesse
 - ② Mise en marche 2me vitesse
 - ③ Mise en marche 3me vitesse
 - ④ Arrêt du cycle / Remise à zéro
 - ⑤ Cycle manuel ou cycle automatique
 - ⑥ Indicateur de mise sous tension
 - ⑦ Ecran de visualisation
 - ⑧ Modification (+/-) du temps
 - ⑨ Bouton d'arrêt d'urgence
- A= indicateur de grille ou capot fermé
 B= indicateur de cuve en position haute
 C= machine en fonctionnement

Commande électronique **Saturne 3 type EV** - à 3 vitesses



- ① Mise en marche du cycle
 - ② Modification (+/-) de la vitesse
 - ③ Arrêt du cycle / Remise à zéro
 - ④ Cycle manuel ou cycle automatique
 - ⑤ Indicateur de mise sous tension
 - ⑥ Ecran de visualisation
 - ⑦ Modification (+/-) du temps
 - ⑧ Bouton d'arrêt d'urgence
- A = indicateur de grille ou capot fermé
 B = indicateur de cuve en position haute
 C = machine en fonctionnement