



# Saturne 3

## Batteur Mélangeur



La gamme des batteurs mélangeurs **Saturne 3** a été spécialement conçue pour le travail en pâtisserie et boulangerie traditionnelles ou encore en laboratoires industriels.

**Pouvant être utilisés à la fois comme batteurs et comme mélangeurs**, les Saturne 3 sont parfaitement adaptés à la confection de crèmes, pâtes molles mais aussi sauces ou mayonnaises.

**Compacte et polyvalente**, la gamme Saturne 3 sera l'alliée d'une production de qualité.

## Les batteurs mélangeurs Saturne 3 comprennent en standard :

- Un bâti laqué époxy (contact alimentaire) sur 4 pieds inox
- Une cuve (modèle 10, 20, 40 ou 60 litres à définir à la commande) livrée avec 3 outils (fouet, palette et spirale)



Saturne 3, cuve baissée, avec l'outil fouet

## Destiné aux pâtisseries et boulangeries traditionnelles

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.

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.

### Les Saturne 3 se composent :

- D'une panoplie d'outils interchangeables, selon le mélange à obtenir, en fonte d'aluminium et en acier inoxydable (fouet)
- D'un tableau de commande ergonomique
- D'une grille démontable sans outil
- D'un système fonctionnel de fixation de la cuve
- De quatre pieds métalliques en acier inoxydable montés sur semelle plastique

Pour garantir une utilisation en toute sécurité et conformément aux normes d'hygiène et de sécurité les plus avancées, les *Saturne 3* sont dotés d'un frein qui stoppe l'outil en cas d'ouverture de la grille ou du couvercle.

## La gamme Saturne 3 est disponible en deux commandes



■ La commande électromécanique à 3 vitesses présélectionnées de type M se compose de :

- 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 composée :

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



Saturne 3, en utilisation, avec l'outil spirale



## Disponible en 3 versions

■ **La commande électronique à variateur de vitesses** de type EV se compose de :

- Tableau de commande à composants électroniques et à touches digitales



- Ecran digital indiquant le temps de décrémentation en automatique et d'incrémentation 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

## Disponible en 3 vitesses présélectionnées de type E

- Tableau de commande à composants électroniques et à touches digitales
- Ecran digital indiquant le temps de décrémentation en automatique et d'incrémentation en manuel
- Touches d'augmentation et de diminution des vitesses
- Touches de cycles automatiques ou manuels
- Touche de remise à zéro
- Touches d'augmentation et de diminution des temps
- Voyant lumineux indiquant la présence de la tension

## Les différents outils

■ **Accessoires disponibles** pour les batteurs mélangeurs Saturne 3 de capacité 10 litres, 20 litres, 40 litres et 60 litres



### Le fouet :

Pour l'émulsion des blancs en neige, crèmes, sauces, chantilly, etc.



### La palette :

Pour le mélange de farces, pâtes à biscuits, mousses, etc.



### La spirale :

Pour le pétrissage des détrempes, feuilletages, brioches, pâtes diverses, etc.



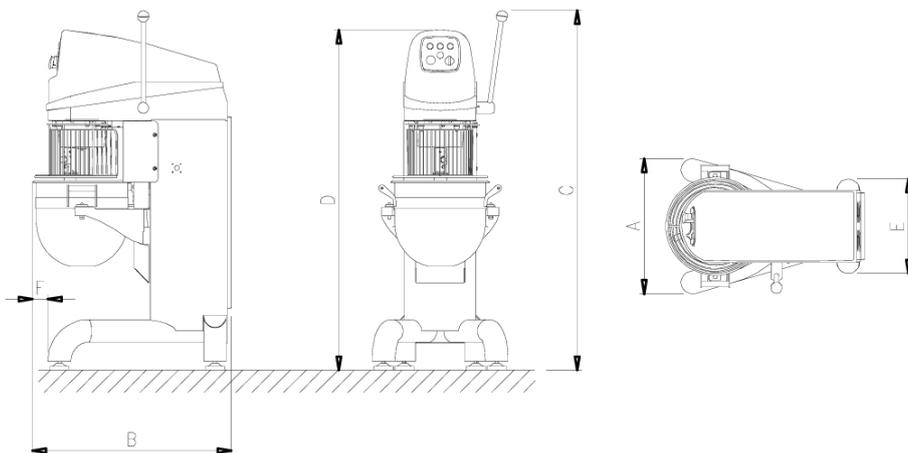
### Le crochet (en option) :

Pour le pétrissage des détrempes, feuilletages, brioches, pâtes diverses, etc.



**Les cuves** supplémentaires (en option) : vendues seules.

**Possibilité d'installer un chauffage** électrique sous la cuve (en option) **ou un support de cuve** (en option).



**Référence** *Saturne 3 M à commande électromécanique à 3 vitesses*

88704101	Saturne 3 M 20 L
88704111	Saturne 3 M 40 L
88704121	Saturne 3 M 60 L

**Référence** *Saturne 3 E à commande électronique à 3 vitesses*

88704131	Saturne 3 E 20 L
88704141	Saturne 3 E 40 L
88704151	Saturne 3 E 60 L

**Référence** *Saturne 3 EV à variateur de vitesses*

88704161	Saturne 3 EV 20 L
88704171	Saturne 3 EV 40 L
88704181	Saturne 3 EV 60 L

**Caractéristiques générales**

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

**Accessoires**

Référence	Capacité	Pour
<b>Équipement : cuve + 3 outils : fouet, palette, spirale</b>		
1G001240	10 l	Saturne 20
1G001340	20 l	Saturne 20
1G001240	10 l	Saturne 40
1G001340	20 l	Saturne 40
1G001440	40 l	Saturne 40
1G001350	20 l	Saturne 60
1G001450	40 l	Saturne 60
1G001550	60 l	Saturne 60
<b>Cuves supplémentaires seules</b>		
3G000137	10 l	Saturne 20
3G000146	20 l	Saturne 20
3G000146	20 l	Saturne 40
3G000114	40 l	Saturne 40
3G000138	20 l	Saturne 60
3G000139	40 l	Saturne 60
3G000120	60 l	Saturne 60

**Accessoires**

Référence	Capacité	Pour
<b>Crochets</b>		
3G000154	20 l	Saturne 20 - 40
3G000136	40 l	Saturne 40
3G000168	20 l	Saturne 60
3G000172	40 l	Saturne 60
3G000129	60 l	Saturne 60
<b>Chauffage - Mono 230 V 50 Hz</b>		
88700532	Électricité puissance : 2 kW	Saturne 20
88700533	Électricité puissance : 2 kW	Saturne 40 - 60
<b>Support de cuve</b>		
1G000100	40 l	Saturne 40
1G000110	60 l	Saturne 60

**Options tous modèles**

Couvercle transparent anti-projection à la place de la grille

**Emballage**

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



BP 17 Holtzheim — F-67843 Tanneries Cedex - France  
Tel : +33 3 88 78 00 23 - Fax : +33 3 88 76 19 18  
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

Machine conforme aux normes CE