



Batteurs mélangeurs XBM20 Batteur modèle de sol 20 L, variation de vitesse mécanique

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



600245 (XBM20B)

Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique.
Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Mono 230 V

600246 (XBM204B)

Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique.
Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
- Variateur de vitesse mécanique.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve 20 litres
- Panneau de commande étanche (IP55) à boutons tactiles avec réglage et affichage de la minuterie.
- Écran de sécurité fil métallique avec goulotte amovible pour ajouter des produits en cours de préparation tout en assurant la sécurité de l'opérateur.
- Écran de sécurité métallique pivotant et amovible pour un nettoyage facile.
- Ecran plein de sécurité amovible, sans Bisphénol A, fixé sur l'écran fil inox, limitant les particules de farine et de poussière dites "folle farine" au cours des préparations.(EN 454_2015)
- Capacité maximum (détrempe farine avec 60 % d'hydratation) 6 kg. Adaptée pour 50-150 repas par service.
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- Sécurité utilisateur par détection de la cuve (EN 454_2015) ; le batteur ne peut fonctionner que si la cuve est présente et si l'écran de sécurité est fermé.

Construction

- Puissance : 750 watts.
- Moteur asynchrone puissant.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 20 litres.
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Châssis en matériau inoxydable.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- 8 vitesses actionnées par levier lorsque la machine est en marche, selon l'outil et l'homogénéité du mélange. Vitesse du planétaire de 35 à 180 tr/mn.
- L'écran plein de sécurité et l'écran fil inox, sont amovibles et se démontent sans outils pour faciliter le lavage au lave-vaisselle.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

Accessoires inclus

- 1 X Bol 20 l. PNC 650121
- 1 X Fouet 20 l. PNC 653109
- 1 X Crochet 20 l. PNC 653114
- 1 X Palette 20 l. PNC 653116

Accessoires en option

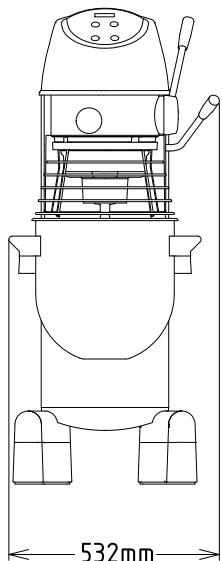
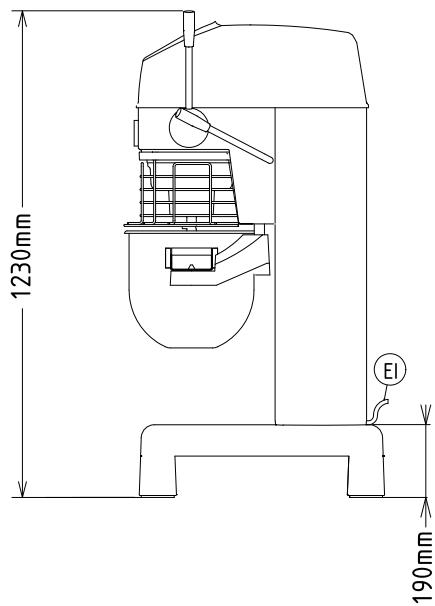
- Bol 20 l. PNC 650121
- Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) PNC 650122
- Fouet 20 l. PNC 653109
- Crochet 20 l. PNC 653114
- Palette 20 l. PNC 653116
- Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) PNC 653254
- Kit roulettes pour batteur-mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) PNC 653552



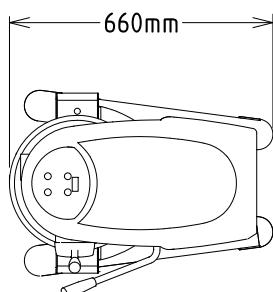
**Batteurs mélangeurs
XBM20 Batteur modèle de sol 20 L, variation de vitesse mécanique**

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.11.27

Avant

Côté


EI = Connexion électrique

Dessus

Électrique
Voltage :
600245 (XBM20B)
220-240 V/1N ph/50 Hz
600246 (XBM204B)
200-240/380-415 V/3 ph/50
Hz
Puissance de raccordement
0.75 kW
Total Watts :
0.75 kW
Capacité
Rendement :
6 kg/Cycle
Capacité
20 litre
Informations générales
Largeur extérieure
521 mm
Profondeur extérieure
685 mm
Hauteur extérieure
1230 mm
Poids brut :
600245 (XBM20B)
111 kg
600246 (XBM204B)
108 kg
Poids net (kg) :
95
Détrempe :
6 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :
32 avec Fouet