

Batteurs mélangeurs XBE20 Batteur 20 L, variation de vitesse électronique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



601859 (XBEF20S)

Batteur mélangeur 20 litres à
variation électronique. Sol.
Livré avec 3 outils. Mono
230 V

Description courte

Repère No.

Modèle sol. Corps en matériaux inoxydables avec cuve inox. Moteur puissant (900W) avec variateur de vitesse électronique. Planétaire étanche à l'aspersion. Ecran de sécurité rotatif facilement démontable. Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est baissée. Tableau de commande à touches tactiles. Pieds réglables pour stabilité.

Minuterie (60 min) arrête la machine à la fin du cycle. Bouton marche/arrêt. Livré avec 3 outils : crochet, palette et fouet.

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve 20 litres
- 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.
- 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.
- Panneau de commande étanche à boutons tactiles avec minuterie, réglage et affichage de la vitesse
- Variateur de vitesse électronique.

Construction

- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Pieds réglables en hauteur.
- Moteur asynchrone puissant.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Châssis en matériau inoxydable.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 20 litres.
- 10 vitesses de 30 à 180 tr/min (mouvement planétaire), selon l'outil sélectionné et la consistance du mélange.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).
- Puissance : 900 watts.

Accessoires inclus

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

Accessoires en option

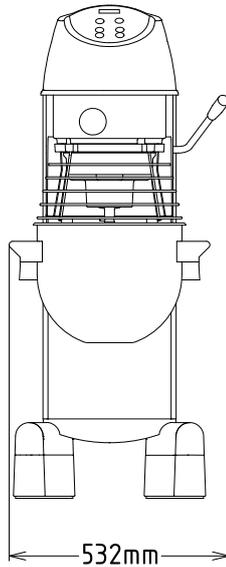
- Fouet 20 l. PNC 653109
- Crochet 20 l. PNC 653114
- Palette 20 l. PNC 653116
- Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) PNC 653254
- Kit roulettes pour batteur-mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) PNC 653552

APPROBATION: _____

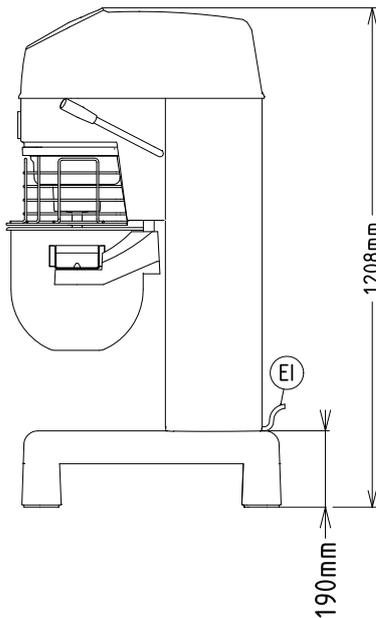
- Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) PNC 653562



Avant

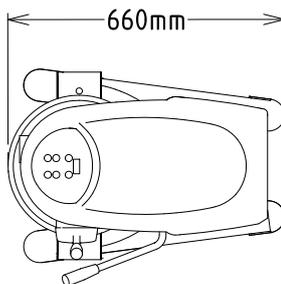


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	
601859 (XBEF20S)	200-240 V/1 ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	0.9 kW
Total Watts :	0.9 kW

Capacité

Rendement :	6 kg/Cycle
Capacité	ISO 9001; ISO 14001 Litre

Informations générales

Largeur extérieure	532 mm
Profondeur extérieure	685 mm
Hauteur extérieure	1208 mm
Poids brut :	104 kg
Poids net (kg) :	95
Détrempe :	6 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	ISO 9001 avec Fouet