

**Batteurs mélangeurs  
XBE20 Batteur modèle de sol 20 L,  
variation de vitesse électronique et  
colonne inox**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



600236 (XBE20XB)

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

### Caractéristiques principales

- Capacité maximum (détrempe farine avec 60 % d'hydratation) 6 kg. Adaptée pour 50-150 repas par service.
- 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.
- Écran de sécurité fil métallique avec goulotte amovible pour ajouter des produits en cours de préparation tout en assurant la sécurité de l'opérateur.
- 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.
- Ecran plein de sécurité amovible, sans Bisphenol 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)
- Panneau de commande étanche à boutons tactiles avec minuterie, réglage et affichage de la vitesse
- Variateur de vitesse électronique.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve 20 litres
- Écran de sécurité métallique pivotant et amovible pour un nettoyage facile.

### Construction

- Puissance : 900 watts.
- Moteur asynchrone puissant.
- Châssis et piètement en inox.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 20 litres.
- 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.
- 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).

APPROBATION: \_\_\_\_\_

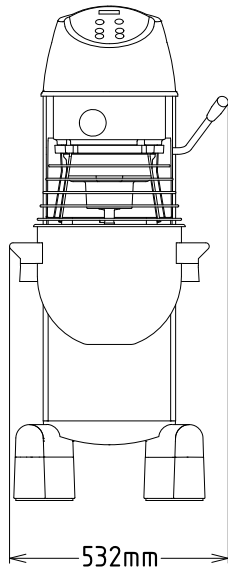
### Accessoires inclus

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

Avant


**Électrique**

<b>Voltage :</b>	
600236 (XBE20XB)	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	1.01 kW
<b>Total Watts :</b>	1.01 kW

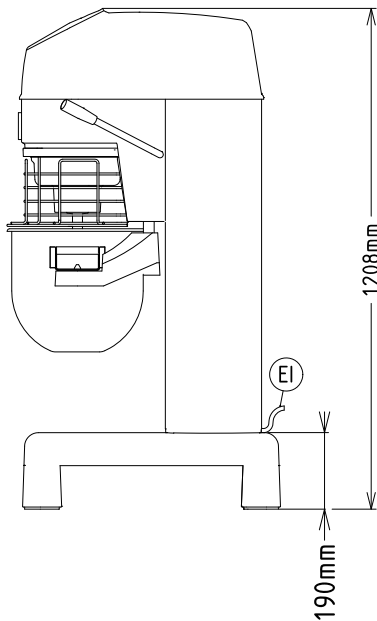
**Capacité**

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

**Informations générales**

<b>Largeur extérieure</b>	532 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	685 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	1208 mm
<b>Poids brut :</b>	102 kg
<b>Poids net (kg) :</b>	95
<b>Détrempe :</b>	6 kg avec crochet spiral
<b>Blanc d'oeuf :</b>	ISO 9001 avec Fouet

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

