



**Batteurs mélangeurs  
XBM20 Batteur modèle de sol 20 L,  
variation de vitesse mécanique avec PA  
et colonne inox**

REPÈRE #  
MODELE #  
NOM #  
SIS #  
AIA #

**600231 (XBM20AXB3)**

Batteur mélangeur 20 litres  
Colonne INOX à variation  
mécanique. Modèle de sol.  
Livré avec 3 outils. Avec  
prise d'accessoires type H.  
Tri 230/400 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.
- Variateur de vitesse mécanique.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée.
- 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)
- 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.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve capacité 20 litres.-prise d'accessoires (accessoires non inclus).

### **Construction**

- Puissance : 750 watts.
- Moteur asynchrone puissant.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 20 litres.
- 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.
- Châssis et piétement en inox.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).

**APPROBATION:**



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[benelux@electroluxprofessional.com](mailto:benelux@electroluxprofessional.com)

**Accessoires inclus**

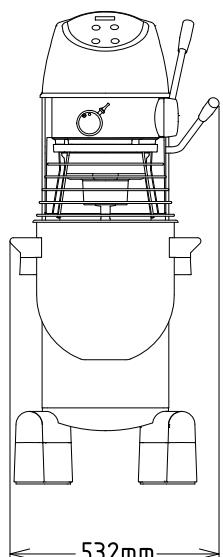
- 1 X Bol 20 l. PNC 650121
- 1 X Fouet 20 l. PNC 653109
- 1 X Crochet 20 l. PNC 653114
- 1 X Palette 20 l. PNC 653116

**Accessoires en option**

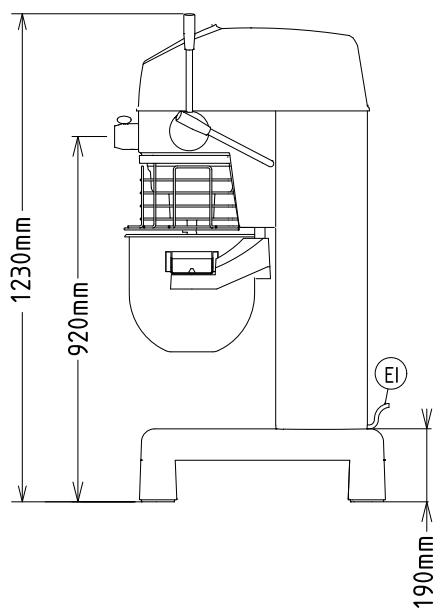
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Bol 20 l.  | PNC 650121 | <input type="checkbox"/> |
| • Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils)   | PNC 650122 | <input type="checkbox"/> |
| • Fouet 20 l.  | PNC 653109 | <input type="checkbox"/> |
| • Crochet 20 l.  | PNC 653114 | <input type="checkbox"/> |
| • Palette 20 l.  | PNC 653116 | <input type="checkbox"/> |
| • Passe - tout - H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 m.  | PNC 653187 | <input type="checkbox"/> |
| • Accessoire coupe légumes débrayable -type H - Corps seul + éjecteur  | PNC 653225 | <input type="checkbox"/> |
| • Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid)   | PNC 653254 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit roulettes pour batteur-mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562)        | PNC 653552 | <input type="checkbox"/> |
| • Support externe en alu pour hachoir à viande 70 mm - H Hub A ASSOCIER au choix à 653721 ou 653722 ou 653723        | PNC 653720 | <input type="checkbox"/> |
| • kit alu pour hachoir à viande 70 mm - alu - H comprenant 1 couteau et 3 plaques(diam. 4.5 mm, 6 mm et 8 mm)        | PNC 653721 | <input type="checkbox"/> |
| • kit acier inox pour hachoir à viande 70 mm - alu - H comprenant 1 couteau et 3 plaques(diam. 4.5 mm, 6 mm et 8 mm) | PNC 653722 | <input type="checkbox"/> |
| • Hachoir à viande 70 mm - acier inox - 1/2 Unger - Livré avec 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 - 8 mm          | PNC 653723 | <input type="checkbox"/> |



Avant

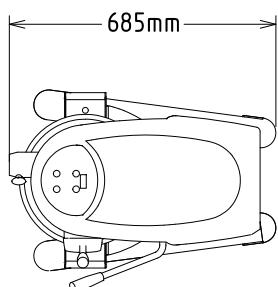


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus


**Électrique**

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 : 111 kg

Poids net (kg) : 95

Détrempe : 6 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf : 32 avec Fouet