



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



600249 (XBM20AB)

Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique.
Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V

600250 (XBM20AB3)

Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique.
Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 400 V

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #

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.
- 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.
- 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.
- 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

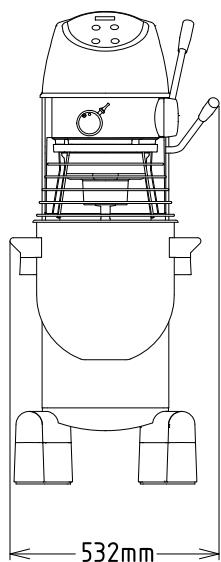
- 1 X Bol 20 l. PNC 650121
- 1 X Fouet 20 l. PNC 653109
- 1 X Crochet 20 l. PNC 653114
- 1 X Palette 20 l. PNC 653116

Accessoires en option

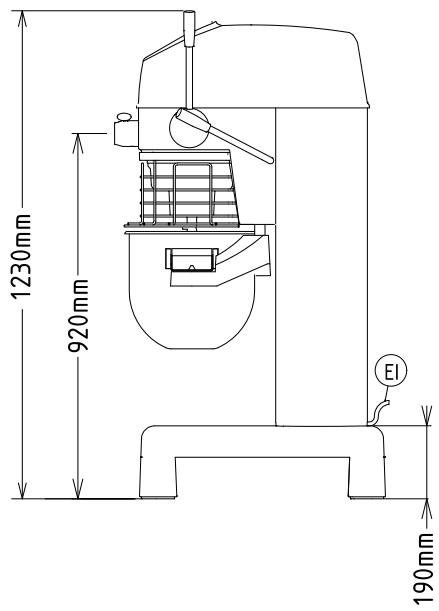
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Bol 20 l. | PNC 650121 | <input type="checkbox"/> |
| • Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) | PNC 650122 | <input type="checkbox"/> |
| • Fouet 20 l. | PNC 653109 | <input type="checkbox"/> |
| • Crochet 20 l. | PNC 653114 | <input 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

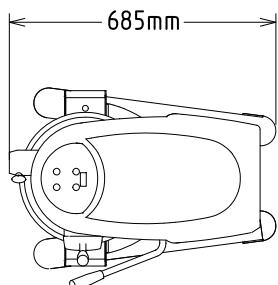


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :

600249 (XBM20AB)

220-240 V/1N ph/50 Hz

200-240/380-415 V/3 ph/50

Hz

600250 (XBM20AB3)

0.75 kW

Puissance de raccordement

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 :

600249 (XBM20AB)

114 kg

600250 (XBM20AB3)

110 kg

Poids net (kg) :

95

Détrempe :

6 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf :

32 avec Fouet