

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

REPÈRE #	
MODELE #	
1100000	
NOM #	
SIS #	
AIA #	

600232 (XBM20XB3)

Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. 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 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)
- 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 20 litres

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 piètement en inox.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).

APPROBATION:







Accessoires inclus

• 1 X Bol 20 I.	PNC 650121
• 1 X Fouet 20 I.	PNC 653109
• 1 X Crochet 20 I.	PNC 653114
• 1 X Palette 20 I.	PNC 653116

• 1 X Palette 20 I.	PNC 653116	
Accessoires en option		
• Bol 20 I.	PNC 650121	
• Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils)	PNC 650122	
• Fouet 20 I.	PNC 653109	
Crochet 20 I.	PNC 653114	
Palette 20 I.	PNC 653116	
 Fouet 20 I. 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	

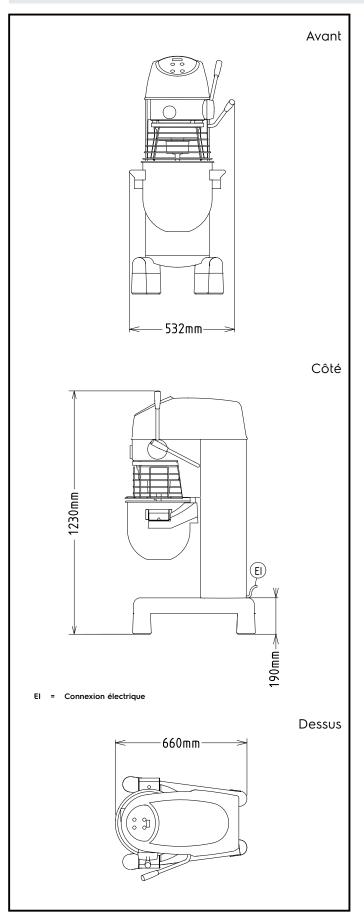












Électrique

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

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: 109 kg Poids net (kg):

Détrempe : 6 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf : 32 avec Fouet

CE CA





