

**Batteurs mélangeurs**  
**XBM20 Batteur modèle de table 20 L,**  
**variation de vitesse mécanique, avec PA**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**600241 (XBM20AT)**

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

**600242 (XBM20AT3)**

Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique.  
Modèle table. 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 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 capacité 20 litres.-prise d'accessoires (accessoires non inclus).

**Construction**

- Puissance : 750 watts.
- Design compact permettant l'installation sur une table.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 20 litres.
- Moteur asynchrone puissant.
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Châssis en matériau inoxydable.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- 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.

**Accessoires inclus**

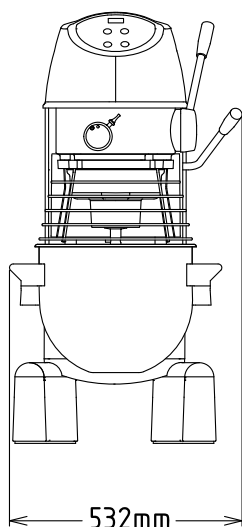
- |                     |            |
|---------------------|------------|
| • 1 X Bol 20 l.     | PNC 650121 |
| • 1 X Fouet 20 l.   | PNC 653109 |
| • 1 X Crochet 20 l. | PNC 653114 |
| • 1 X Palette 20 l. | PNC 653116 |

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

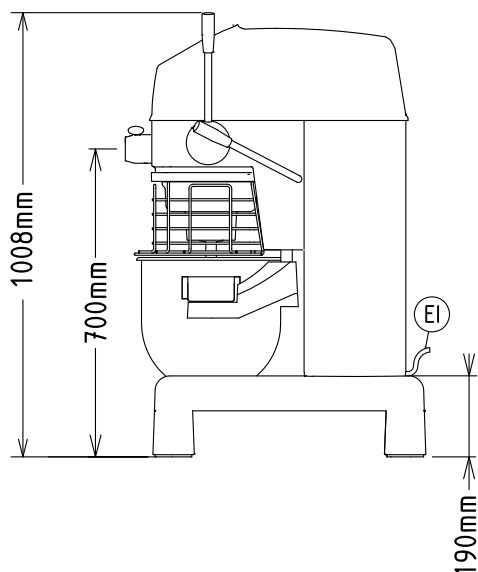
### Accessoires en option

- |                                                                                                                      |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • 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"/> |
| • Table INOX / XBM20 - XBE20                                                                                         | PNC 653434 | <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

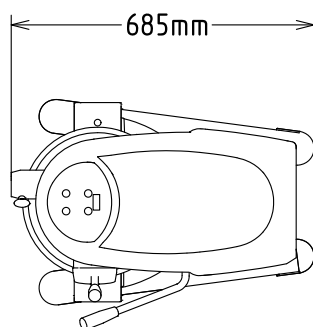


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



## Électrique

### Voltage :

|                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| 600241 (XBM20AT)  | 220-240 V/1N ph/50 Hz        |
| 600242 (XBM20AT3) | 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 1010 mm

### Poids brut :

600241 (XBM20AT) 1 kg

600242 (XBM20AT3) 94 kg

Poids net (kg) : 76

Détrempe : 6 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf : 32 avec Fouet