

Batteurs mélangeurs XBE20 Batteur modèle de table 20 L, variation de vitesse électronique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600240 (XBE20TB)

Batteur mélangeur 20 litres à
variation électronique.
Modèle table. Livré avec 3
outils. Mono 230 V

Caractéristiques principales

- 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.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve 20 litres
- Écran de sécurité fil métallique avec goulotte amovible pour ajouter des produits en cours de préparation tout en assurant la sécurité de l'opérateur.
- 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.
- 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.

Construction

- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Design compact permettant l'installation sur une table.
- Moteur asynchrone puissant.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Châssis en matériau inoxydable.
- 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).
- Puissance : 900 watts.

APPROBATION: _____

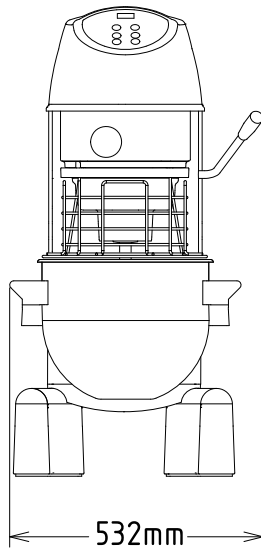
Accessoires inclus

- 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

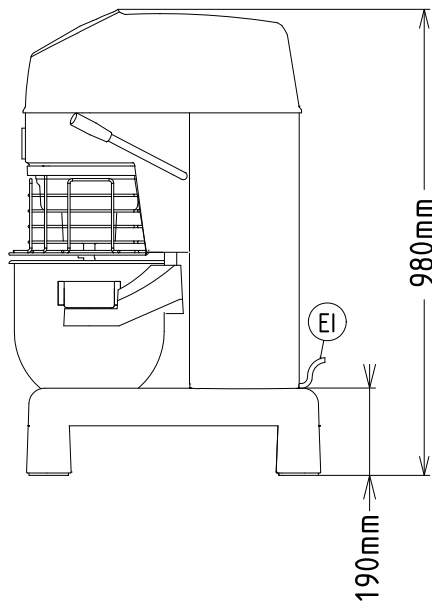
Accessoires en option

- 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)
- Table INOX / XBM20 - XBE20 PNC 653434

Avant

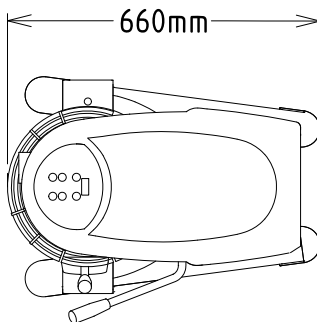


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	
600240 (XBE20TB)	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	1.01 kW
Total Watts :	1.01 kW

Capacité

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

Informations générales

Largeur extérieure	521 mm
Profondeur extérieure	685 mm
Hauteur extérieure	980 mm
Poids brut :	87 kg
Poids net (kg) :	76
Détrempe :	6 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	ISO 9001 avec Fouet