

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

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



601849 (XBEF20ST)

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

### Description courte

#### Repère No.

Modèle table. Corps en matériaux inoxydables avec cuve inox. Moteur puissant (900W) avec variateur de vitesse électronique. Planétaire étanche à l'aspersion. Ecran de sécurité rotatif facilement démontable. Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est baissée. Tableau de commande à touches tactiles. Pieds réglables pour stabilité.

Livré avec 3 outils : crochet, palette et fouet. Minuterie (60 min) arrête la machine à la fin du cycle. Bouton marche/arrêt.

### 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.
- 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.
- Pieds réglables en hauteur.
- 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.
- 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.

### Accessoires inclus

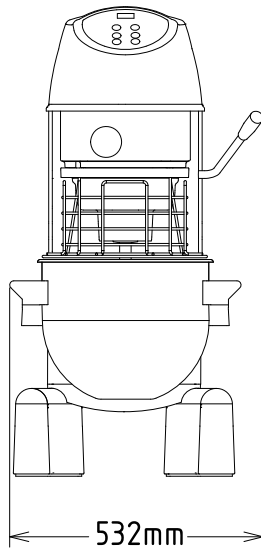
- 1 X Fouet 20 l. PNC 653109
- 1 X Crochet 20 l. PNC 653114
- 1 X Palette 20 l. PNC 653116

### Accessoires en option

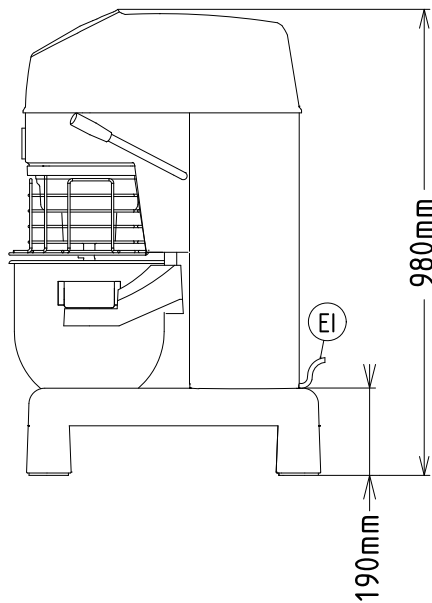
- Fouet 20 l. PNC 653109
- Crochet 20 l. PNC 653114
- Palette 20 l. PNC 653116
- Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) PNC 653254
- Table INOX / XBM20 - XBE20 PNC 653434

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

Avant

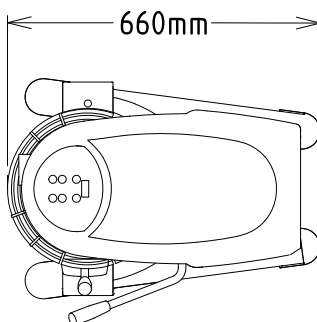


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



### Électrique

<b>Voltage :</b>	
601849 (XBEF20ST)	200-240 V/1 ph/50/60 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	0.9 kW
<b>Total Watts :</b>	0.9 kW

### Capacité

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

### Informations générales

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