

Batteurs mélangeurs
XBE20 Batteur modèle de table 20 L,
variation de vitesse électronique, avec
prise d'accessoires

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



601854 (XBEF20AST)

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

Minuterie (60 min) arrête la machine à la fin du cycle. Bouton marche/arrêt. Equipé avec prise d'accessoires (accessoires non inclus). Livré avec 3 outils : crochet, palette et fouet

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.
- 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.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve capacité 20 litres.-prise d'accessoires (accessoires non inclus).

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 |

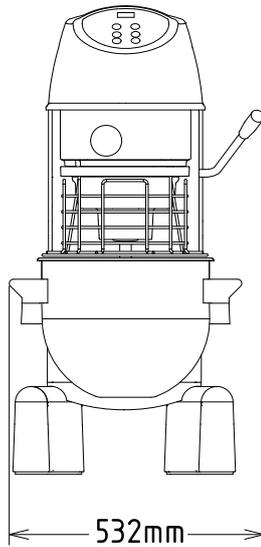
Accessoires en option

- | | |
|---|-------------------------------------|
| • Fouet 20 l. | PNC 653109 <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"/> |

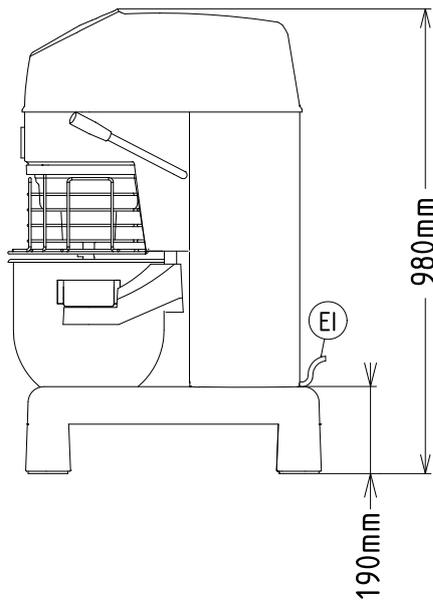
APPROBATION: _____

- Table INOX / XBM20 - XBE20 PNC 653434
- Support externe en alu pour hachoir à viande 70 mm - H Hub A ASSOCIER au choix à 653721 ou 653722 ou 653723 PNC 653720
- 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
- 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
- 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

Avant

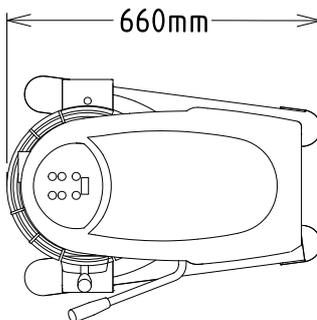


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus


Électrique

Voltage :	
601854 (XBEF20AST)	200-240 V/1 ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	0.9 kW
Total Watts :	0.9 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