

## Batteurs mélangeurs XBE20 Batteur 20 L, variation de vitesse électronique, colonne inox

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



601727 (XBEF20SX)

Batteur mélangeur 20 litres,  
colonne INOX à variation  
électronique. Sol. Livré avec  
3 outils. Mono 230 V

### Description courte

#### Repère No.

Modèle sol. Corps en inox 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. 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.
- Écran de sécurité métallique pivotant et amovible pour un nettoyage facile.
- 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 20 litres

### Construction

- Pieds réglables en hauteur.
- Moteur asynchrone puissant.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- 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.
- Châssis et piètement en inox.

### Accessoires inclus

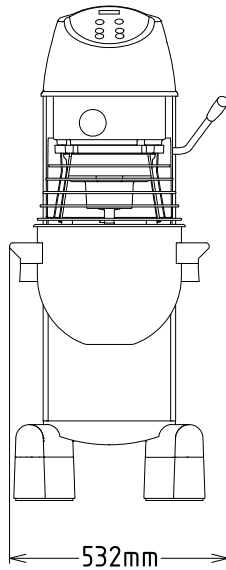
- |                     |            |
|---------------------|------------|
| • 1 X Fouet 20 l.   | PNC 653109 |
| • 1 X Crochet 20 l. | PNC 653114 |
| • 1 X Palette 20 l. | PNC 653116 |

### 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"/> |
| • Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid)  | PNC 653254 <input type="checkbox"/> |
| • Kit roulettes pour batteur-mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) | PNC 653552 <input type="checkbox"/> |
| • Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) | PNC 653562 <input type="checkbox"/> |

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

Avant



### Électrique

<b>Voltage :</b>	
601727 (XBEF20SX)	200-240 V/1 ph/50/60 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	0.9 kW
<b>Total Watts :</b>	0.9 kW

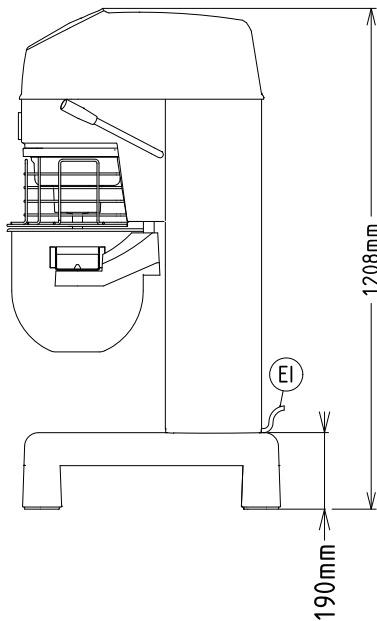
### Capacité

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

### Informations générales

<b>Largeur extérieure</b>	532 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	685 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	1208 mm
<b>Poids brut :</b>	104 kg
<b>Poids net (kg) :</b>	95
<b>Détrempe :</b>	6 kg avec crochet spiral
<b>Blanc d'oeuf :</b>	ISO 9001 avec Fouet

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

