



## Batteurs mélangeurs XBM10 Batteur modèle de table 10 L, variation de vitesse mécanique



600230 (XBM10B)

Tri 380-415V/3/50

### Description courte

#### Repère No.

Le batteur mélangeur de 10 litres a été conçu pour un usage intensif. Corps en matériau anticorrosion, avec cuve en acier inoxydable 18/8. Moteur puissant asynchrone (500W) avec variateur de vitesse mécanique. Planétaire protégé à l'aspersion. Ecran plein transparent démontable associé au monte et baisse de cuve, en copolyester sans bisphénol A. Sécurités utilisateurs : cuve et écran. Panneau de commande tactile étanche IP55, avec minuteur 60 minutes.

En dotation 3 outils (crochet spiral, palette et fouet) et cuve inox 10 L.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

### Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
- Livré avec :crochet en spirale, palette, fouet et cuve capacité 10 litres
- Variateur de vitesse mécanique.
- Ecran de sécurité plein et transparent, démontable facilement par système "clip" de fixation. Il est associé au monte et baisse de cuve
- Capacité maximum (détrempe farine à 60 % d'hydratation) 3,5 kg. Adaptée pour 10-50 couverts par service.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée.
- 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.

### Construction

- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- Design compact permettant l'installation sur une table.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 10 litres.
- Châssis et piétement en inox.
- Moteur asynchrone puissant.
- Puissance : 500 watts.
- 8 vitesses, de 30 à 170 tr/min, actionnées par levier lorsque la machine est en marche, selon l'outil et l'homogénéité du mélange.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).
- Panneau de commande étanche (IP55) à boutons tactiles avec réglage de la minuterie, affichage et fonction « pulse ».
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.

### Accessoires inclus

- 1 X Palette 10 L. PNC 653267
- 1 X Crochet 10 L. PNC 653268
- 1 X Fouet 10 L. PNC 653269
- 1 X Cuve 10 L. PNC 653276

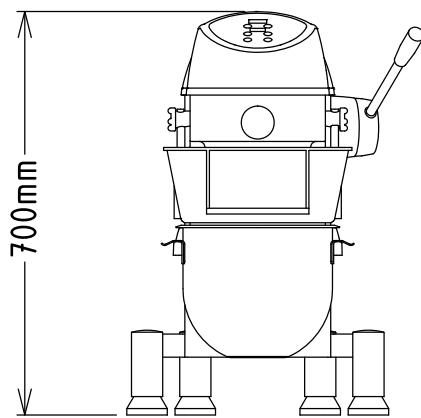
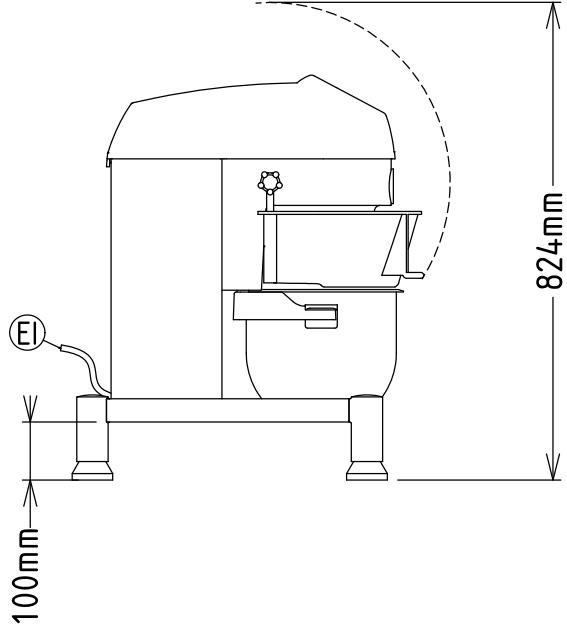
### Accessoires en option

- Palette 10 L. PNC 653267
- Crochet 10 L. PNC 653268
- Fouet 10 L. PNC 653269
- Cuve 10 L. PNC 653276

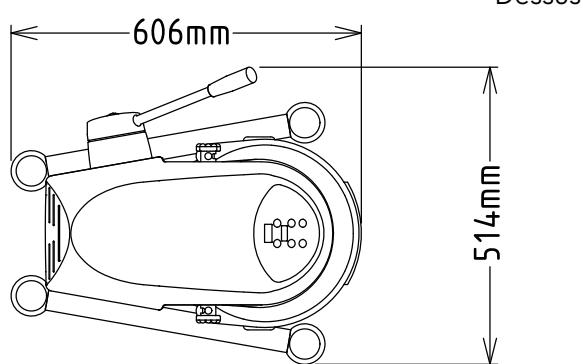
APPROBATION:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto:foodservice@electrolux.fr)


**Avant**

**Côté**

EI = Connexion électrique


**Dessus**
**Électrique**

**Voltage :** 380-415 V/3 ph/50 Hz  
**Puissance de raccordement :** 0.5 kW  
**Total Watts :** 0.5 kW

**Capacité**

**Rendement :** 3.5 kg/Cycle  
**Capacité :** 10 litre

**Informations générales**

<b>Largeur extérieure</b>	454 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	606 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	700 mm
<b>Poids brut :</b>	57 kg
<b>Poids net (kg) :</b>	45
<b>Détrempe :</b>	3.5 kg avec crochet spiral
<b>Blanc d'oeuf :</b>	18 avec Fouet

