

**Batteurs mélangeurs  
XBE20 Batteur modèle de sol 20 L,  
variation de vitesse électronique et  
colonne inox**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



600236 (XBE20XB)

Mono 230V/1N/50 Hz

### Description courte

#### Repère No.

Modèle de sol. Châssis et piètement inox avec cuve inox 18/8 (AISI 302). Moteur asynchrone puissant (900W) avec variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 30 à 180 tr/mn). Planétaire étanche à l'aspersion. Ecran de sécurité en fil inox rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible, sans Bisphénol A, limitant les particules de farine et de poussière dites "folle farine" au cours des préparations. Tableau de commande à touches tactiles, étanche IP55, avec minuterie 60 min. Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé.

Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est baissée. Pieds réglables pour stabilité.

Livré avec 3 outils : crochet spirale, palette et fouet.

### Caractéristiques principales

- Capacité maximum (détrempe farine avec 60 % d'hydratation) 6 kg. Adaptée pour 50-150 repas par service.
- 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.
- 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.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve 20 litres
- Écran de sécurité métallique pivotant et amovible pour un nettoyage facile.

### Construction

- Puissance : 900 watts.
- Moteur asynchrone puissant.
- Châssis et piètement en inox.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- 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).

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

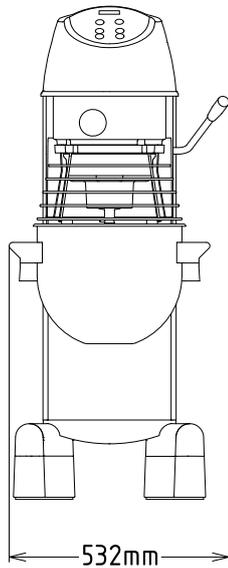
### Accessoires inclus

- 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)
- Kit roulettes pour batteur- PNC 653552   
mélangeurs de sol XB20/30 litres  
(non compatible avec le chariot de  
cuve 653562)

Avant


**Électrique**

<b>Voltage :</b>	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	1.01 kW
<b>Total Watts :</b>	1.01 kW

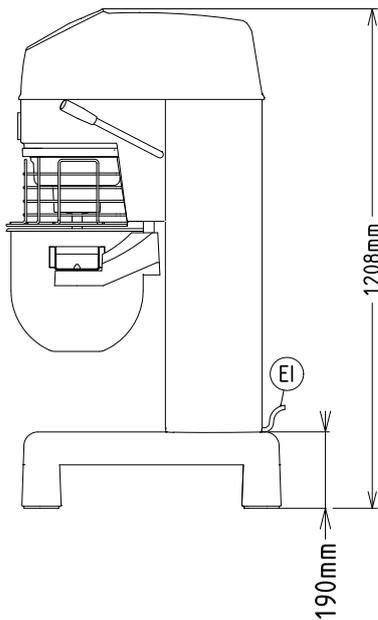
**Capacité**

<b>Rendement :</b>	6 kg/Cycle
<b>Capacité</b>	20 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>	102 kg
<b>Poids net (kg) :</b>	95
<b>Détrempe :</b>	6 kg avec crochet spiral
<b>Blanc d'oeuf :</b>	32 avec Fouet

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus

