



**Batteurs mélangeurs
Stainless Steel Planetary Mixer, 20
lt. - Table Model - Electronic with Hub**

REPÈRE # _____
MODELE # _____
NOM # _____
SIS # _____
AIA # _____



600237 (XBE20AXTB)

* NOT TRANSLATED *

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
- Panneau de commande étanche à boutons tactiles avec minuterie, réglage et affichage de la vitesse
- Variateur de vitesse électronique.
- 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.
- Écran de sécurité métallique pivotant et amovible pour un nettoyage facile.
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissee.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve capacité 20 litres.
-prise d'accessoires (accessoires non inclus).
- 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)

Construction

- Châssis et piétement en inox.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 20 litres.
- Moteur asynchrone puissant.
- 10 vitesses de 30 à 180 tr/min (mouvement planétaire), selon l'outil sélectionné et la consistance 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).
- Puissance : 900 watts.
- 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.

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

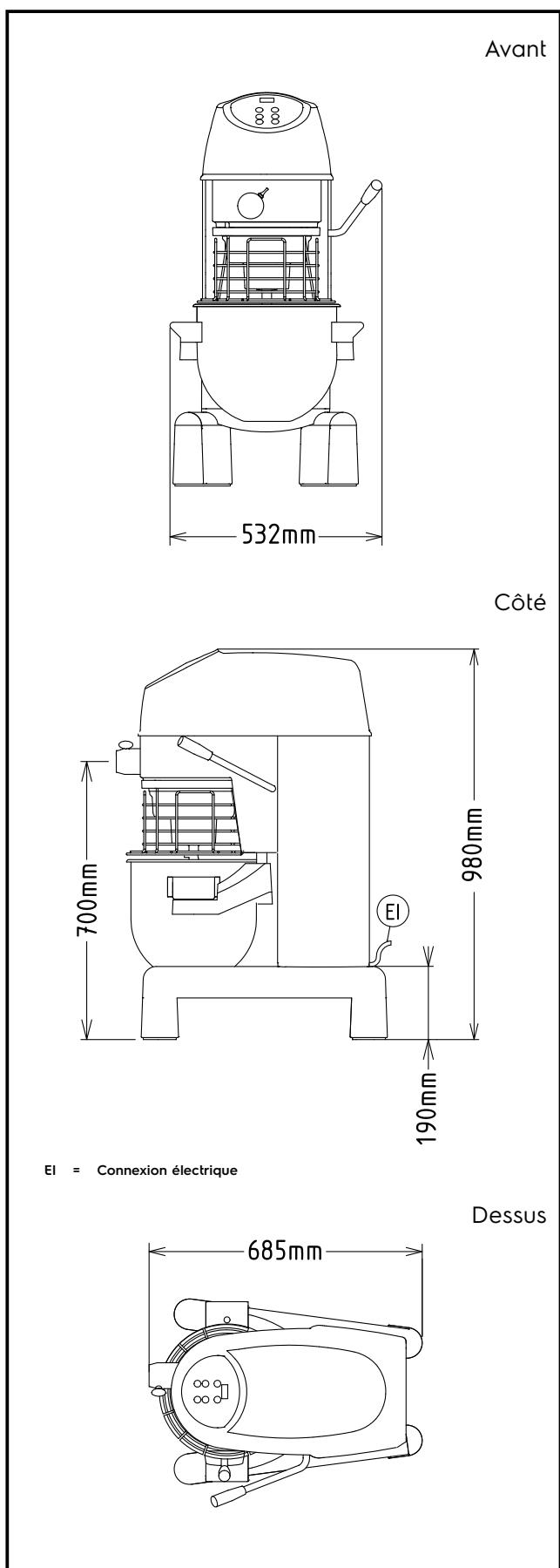
- Bol 20 l. PNC 650121



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

- Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) PNC 650122
- Fouet 20 l. PNC 653109
- Crochet 20 l. PNC 653114
- Palette 20 l. PNC 653116
- Passe - tout - H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 m. PNC 653187
- Accessoire coupe légumes débrayable -type H - Corps seul + éjecteur PNC 653225
- Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) PNC 653254
- Table INOX / XBM20 - XBE20 PNC 653434
- Support externe en alu pour hachoir à viande 70 mm - H Hub A PNC 653720
ASSOCIER au choix à 653721 ou 653722 ou 653723
- kit alu pour hachoir à viande 70 mm PNC 653721
- alu - H comprenant 1 couteau et 3 plaques(diam. 4.5 mm, 6 mm et 8 mm)
- 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




Électrique

Voltage : 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

Capacité

Rendement : 6 kg/Cycle

Capacité 20 litre

Informations générales

Largeur extérieure 521 mm

Profondeur extérieure 685 mm

Hauteur extérieure 980 mm

Poids brut : 87 kg

Détrempe :

Blanc d'oeuf : 6 kg avec crochet spiral

32 avec Fouet