



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Batidoras mezcladoras Planetary Mixer, 20 lt. - Floor model - Electronic

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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



600248 (XBE20B)

Batidora mezcladora 20 lt,  
con dispositivo de  
detección de cuba y  
pantalla de seguridad  
SÓLIDA libre BPA, variador  
electrónico de velocidad.  
Modelo de suelo. Equipada  
con gancho espiral, batidor  
y pala

### Características técnicas

- Batidora mezcladora profesional que proporciona todas las funciones básicas de mezclado: amasado de diferentes tipos de masa, mezclado de productos semilíquidos y emulsiones y varias salsas.
- Panel de control con botones táctiles resistente al agua, con temporizador, ajustes de velocidad y pantalla.
- Variador de velocidad electrónico.
- Rejilla de seguridad dotada de una canal extraíble para añadir ingredientes mientras se está trabajando, asegurando así la seguridad para el operario.
- Capacidad máxima (harina, con 60 % de hidratación) 6 kg., apta para 50-150 comidas por servicio.
- Rejilla de seguridad extraíble y pivotante para facilitar la limpieza.
- La elevación y el descenso de la cuba está controlado por una palanca con bloqueo automático de la cuba mientras está en posición elevada.
- Dispositivo de seguridad que hace que la máquina se pare automáticamente cuando la cuba baja.
- Se suministra con: gancho en espiral, paleta, batidor de varillas y cuba de 20 litros.
- La pantalla de protección sólida en plástico sin BPA y la cubierta del enrejado de acero inoxidable actúan como barrera frente a las partículas de polvo o de harina perjudiciales cuando se elaboran preparaciones de panadería y pastelería.
- El sistema de detección de cuba permite que la máquina funcione solo cuando la cuba y la pantalla sólida de seguridad están correctamente posicionadas e instaladas juntas.

### Construcción

- Estructura en material anticorrosión.
- Fabricación robusta con sólida estructura de metal soldada mecánicamente.
- Cuba de acero inoxidable AISI 302, 20 litros de capacidad.
- Motor asíncrono con par de arranque potente.
- 10 velocidades de 30 a 180 rpm (movimiento planetario), que se ajustan a la herramienta seleccionada y consistencia de las texturas.
- Movimiento planetario sobre engranajes autolubricantes, eliminando riesgos de fugas.
- Sistema planetario resistente al agua (controles eléctricos IP55 y control IP34 en toda la máquina).
- Potencia: 900 vatios.
- La pantalla de seguridad sólida y la estructura de acero inoxidable son extraíbles y se pueden desmontar para su limpieza, aptas para lavavajillas.
- Patas ajustables para una estabilidad perfecta.

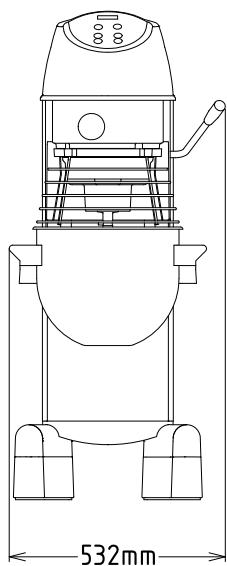
### accesorios incluidos

Aprobación: \_\_\_\_\_

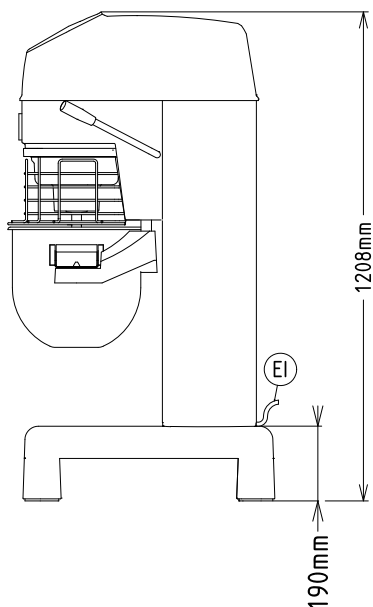


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

Alzado

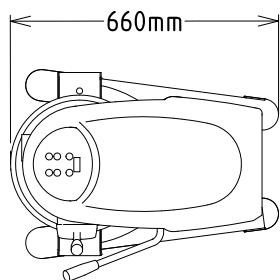


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



## Eléctrico

Suministro de voltaje 200-240 V/1N ph/50/60 Hz  
 Potencia eléctrica max.: 1.01 kW

## Capacidad

Rendimiento (hasta): 6 kg/ciclo  
 Capacidad 20 litros

## Info

Dimensiones externas, ancho 532 mm  
 Dimensiones externas, fondo 685 mm  
 Dimensiones externas, alto 1208 mm  
 Peso del paquete 104 kg  
 Peso neto: 95  
 Masa de harina: 6 kg con Gancho espiral  
 Claras de huevo: 32 con Batidor