



Electrolux
PROFESSIONAL

Batidoras mezcladoras Planetary Mixer, 20 lt. - Table Model, with Hub, Single Phase

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



600241 (XBM20AT)

Batidora mezcladora 20 lt, con dispositivo de detección de cuba y pantalla de seguridad SÓLIDA libre BPA, velocidad variable mecánica. Modelo de sobremesa. Equipada con gancho espiral, batidor, pala y toma de accesorios tipo H

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.
- Se suministra con:-gancho en espiral, paleta, batidor de varillas y cuba de 20 litros.-Eje de accionamiento accesorio (no se incluyen los accesorios).
- Panel de control con botones táctiles resistente al agua, con ajustes de temporizador y pantalla.
- Variador mecánico de velocidad.
- Rejilla de seguridad dotada de una canal extraíble para añadir ingredientes mientras se está trabajando, asegurando así la seguridad para el operario.
- Rejilla de seguridad extraíble y pivotante para facilitar la limpieza.
- Capacidad máxima (harina, con 60 % de hidratación) 6 kg., apta para 50-150 comidas por servicio.
- 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.
- 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.
- Diseño compacto para la instalación de sobremesa.
- 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.
- 8 velocidades, de 35 a 180 rpm, selección con la palanca mientras la máquina está en funcionamiento, según la herramienta y la consistencia de la mezcla.
- Movimiento planetario sobre engranajes autolubricantes, eliminando riesgos de fugas.
- Sistema planetario resistente al agua (controles eléctricos IP55 y control IP23 en toda la máquina).
- Potencia: 750 vatios.
- La pantalla de seguridad sólida y la estructura de acero inoxidable son extraíbles y se pueden desmontar para su limpieza, aptas para lavavajillas.

Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

- Patas ajustables para una estabilidad perfecta.

accesorios incluidos

- | | |
|-----------------------------|------------|
| • 1 de Cuba 20 lt | PNC 650121 |
| • 1 de Batidor 20 lt | PNC 653109 |
| • 1 de Gancho espiral 20 lt | PNC 653114 |
| • 1 de Paleta 20 lt | PNC 653116 |

accesorios opcionales

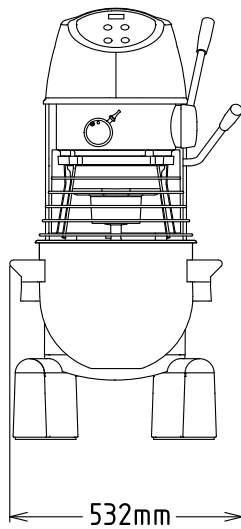
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Cuba 20 lt | PNC 650121 | ☐ |
| • Accesorio reductor 10 lt (cuba, gancho, paleta y batidor) para batidoras mezcladoras de 20 lt | PNC 650122 | ☐ |
| • Batidor 20 lt | PNC 653109 | ☐ |
| • Gancho espiral 20 lt | PNC 653114 | ☐ |
| • Paleta 20 lt | PNC 653116 | ☐ |
| • Prensapurés para accesorio H con 3 rejillas | PNC 653187 | ☐ |
| • Cortador vegetales, accesorio tipo H, expulsor | PNC 653225 | ☐ |
| • Batidor reforzado 20 lt (para uso intensivo) | PNC 653254 | ☐ |
| • Mesa acero inoxidable para batidora mezcladora 20 lt | PNC 653434 | ☐ |
| • Soporte externo en aluminio para picadoras de carne 70mm (incluye bandeja y propulsor). Toma H. Para combinar con un kit de Picadora de carne | PNC 653720 | ☐ |
| • Kit Picadora de carne en aluminio 70 mm, con sistema de corte Enterprise, cuchilla incluida (3 discos de corte diámetro 4,5 - 6 - 8 mm.) | PNC 653721 | ☐ |
| • Kit Picadora de carne en acero inoxidable 70 mm, con sistema de corte Enterprise, cuchilla incluida (3 discos de corte diámetro 4,5 - 6 - 8 mm.) | PNC 653722 | ☐ |
| • Kit Picadora de carne en acero inoxidable 70 mm, con sistema de corte 1/2 Unger, cuchilla incluida (4 discos de corte diámetro 0 - 3 - 4,5 - 8 mm.) | PNC 653723 | ☐ |



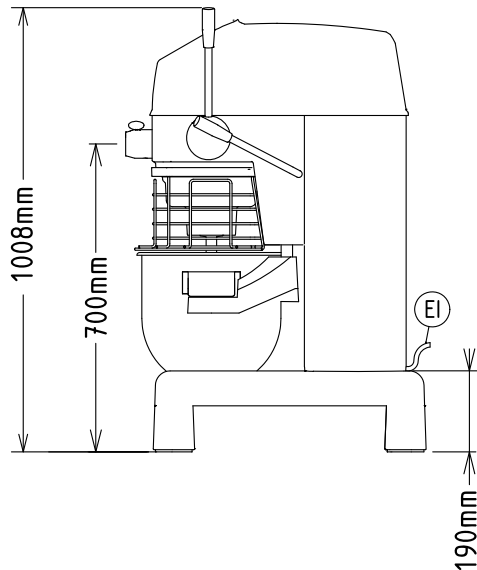
Electrolux
PROFESSIONAL

Batidoras mezcladoras Planetary Mixer, 20 lt. - Table Model, with Hub, Single Phase

Alzado

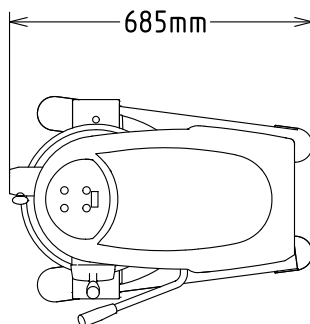


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 220-240 V/1N ph/50 Hz

Capacidad

Rendimiento (hasta): 6 kg/ciclo

Capacidad 20 litros

Info

Dimensiones externas, ancho 521 mm

Dimensiones externas, fondo 685 mm

Dimensiones externas, alto 1010 mm

Peso del paquete 1 kg

Masa de harina: 6 kg con Gancho espiral

Claros de huevo: 32 con Batidor

Batidoras mezcladoras
Planetary Mixer, 20 lt. - Table Model, with Hub, Single Phase

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso



2026.08.25