



Electrolux
PROFESSIONAL

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



600242 (XBM20AT3)

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

600243 (XBM20ATB36)

* NOT TRANSLATED *

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.

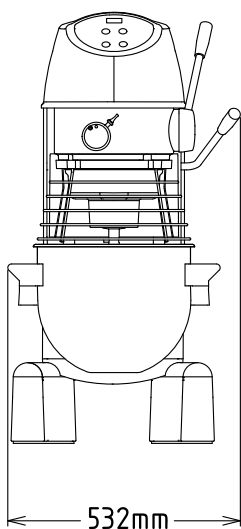
accesorios incluidos

- 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

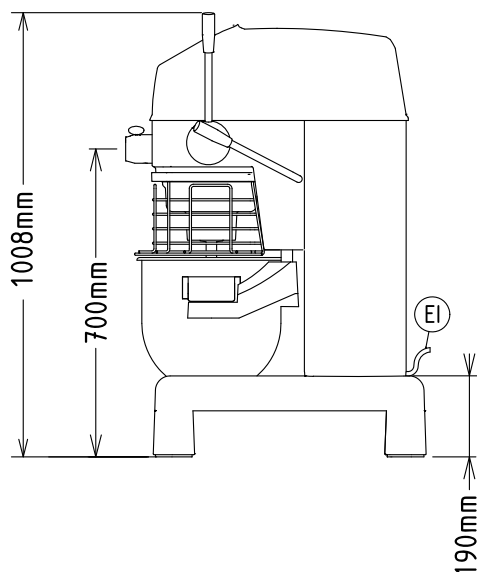
accesorios opcionales

- 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 ☐

Alzado

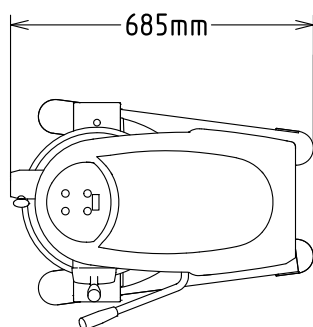


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

600242 (XBM20AT3)	200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
600243 (XBM20ATB36)	200-220/380-440 V/3 ph/60 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	
600242 (XBM20AT3)	94 kg
600243 (XBM20ATB36)	95 kg
Masa de harina:	6 kg con Gancho espiral
Claros de huevo:	32 con Batidor