

Batidoras mezcladoras Stainless Steel Planetary Mixer, 20 lt. - Table Model

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



600234 (XBM20SXTB3)

Batidora mezcladora inox.
20 lt, con dispositivo de
detección de cuba y
pantalla de seguridad
SOLIDA libre BPA, velocidad
variable mecánica. Modelo
de sobremesa. 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.
- Se suministra con:-gancho en espiral, paleta, batidor de varillas y cuba de 20 litros.
- 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 íntegra en acero inoxidable.
- Diseño compacto para la instalación de sobremesa.
- 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.
- Patas ajustables para una estabilidad perfecta.

accesorios incluidos

- 1 de Cuba 20 lt PNC 650121

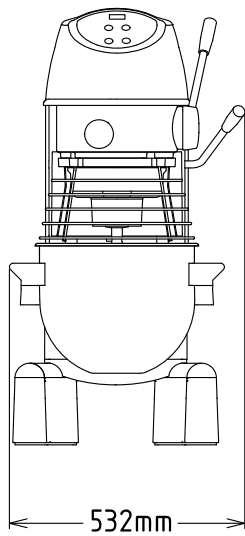
Aprobación: _____



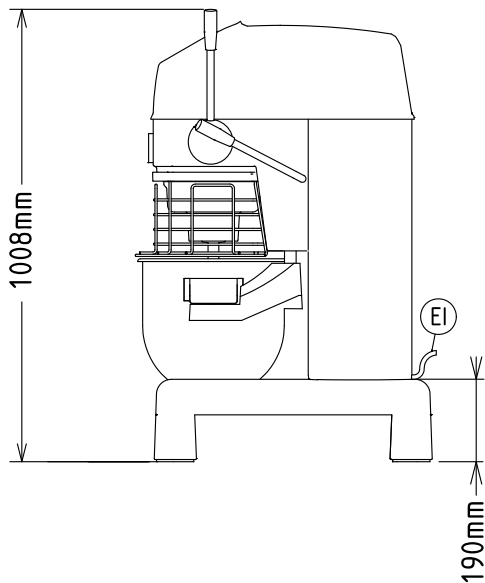
Electrolux
PROFESSIONAL

Batidoras mezcladoras Stainless Steel Planetary Mixer, 20 lt. - Table Model

Alzado

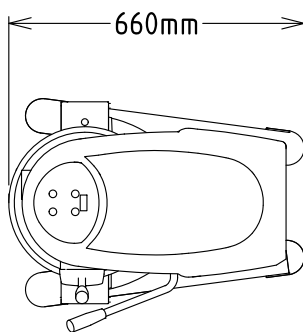


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 200-240/380-415 V/3 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 93 kg
Masa de harina: 6 kg con Gancho espiral
Claros de huevo: 32 con Batidor



Batidoras mezcladoras
Stainless Steel Planetary Mixer, 20 lt. - Table Model
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.26