

## Batidoras mezcladoras Stainless Steel Planetary Mixer, 20 lt. - Floor model - Electronic with Hub

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**600235 (XBE20AXB)**

Batidora inox mezcladora  
inox 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. 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.
- 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.-Eje de accionamiento accesorio (no se incluyen los accesorios).
- 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.
- 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.

### Construcción

- Estructura íntegra en acero inoxidable.
- 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

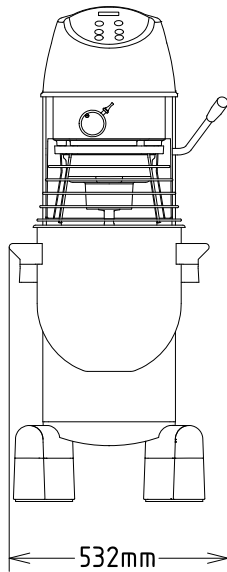
Aprobación: \_\_\_\_\_



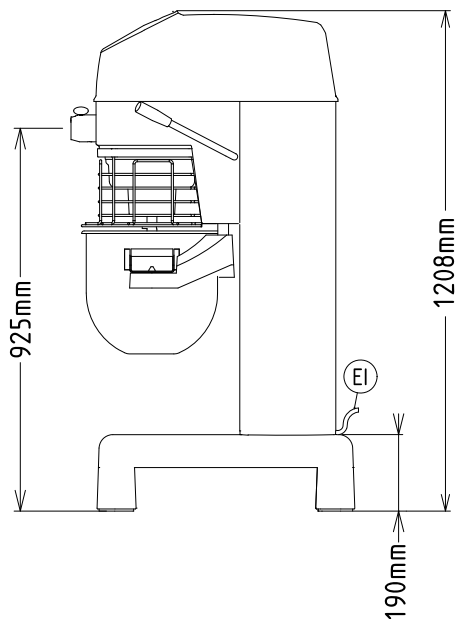
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Batidoras mezcladoras Stainless Steel Planetary Mixer, 20 lt. - Floor model - Electronic with Hub

Alzado

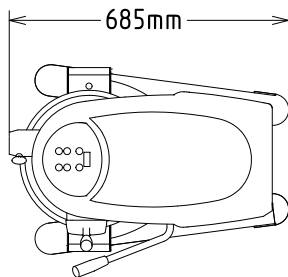


Lateral



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            | 107 kg                  |
| Peso neto:                  | 95                      |
| Masa de harina:             | 6 kg con Gancho espiral |
| Claros de huevo:            | 32 con Batidor          |



Batidoras mezcladoras  
Stainless Steel Planetary Mixer, 20 lt. - Floor model - Electronic with  
Hub  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.05.23