



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

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



600236 (XBE20XB)

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

### 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 baje.
- Se suministra con:-gancho en espiral, paleta, batidor de varillas y cuba de 20 litros.
- 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 asincrónico 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

- 1 de Cuba 20 lt
- 1 de Batidor 20 lt

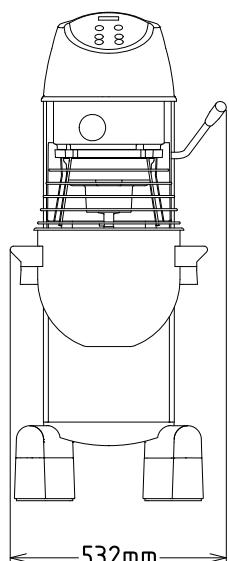
PNC 650121  
PNC 653109

Aprobación:

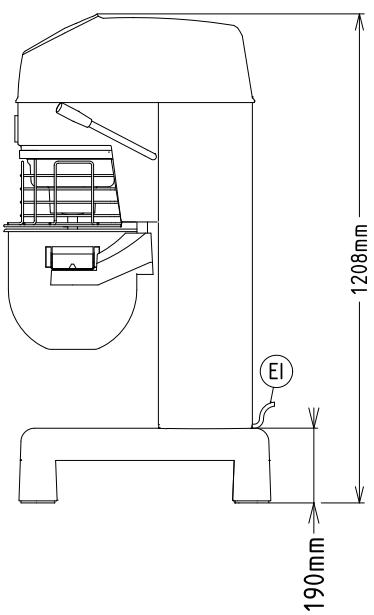


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

Alzado

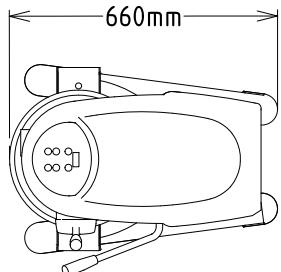


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta


**Eléctrico**

**Suministro de voltaje** 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

**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** 102 kg

**Peso neto:** 95

**Masa de harina:** 6 kg con Gancho espiral

**Claras de huevo:** 32 con Batidor



**Batidoras mezcladoras**  
**Stainless Steel Planetary Mixer, 20 lt. - Floor model - Electronic**

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

2025.11.27