



## Batteurs mélangeurs Modèle sol, 20 litres, XBE20 colonne inox, avec prise d'accessoires

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

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

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



**600160 (DXBE20AXB)**

Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation électronique. Sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V

### Description courte

Repère No. \_\_\_\_\_

Modèle de sol. Châssis et piètement inox avec cuve inox 18/8 (AISI 302) . Moteur asynchrone puissant (900W) avec variateur de vitesse électronique (10 vitesses de 30 à 180 tr/mn). Planétaire étanche à l'aspersion. Ecran de sécurité en fil inox rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible, sans Bisphénol A, limitant les particules de farine et de poussière dites "folle farine" au cours des préparations. Tableau de commande à touches tactiles, étanche IP55, avec minuterie 60 min. Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé.

Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est baissée. Pieds réglables pour stabilité.

Livré avec 3 outils : crochet spirale, palette et fouet.

Equipé d'une prise d'accessoires (accessoires non inclus)

APPROBATION: \_\_\_\_\_

### Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
- Panneau de commande étanche à boutons tactiles avec minuterie, réglage et affichage de la vitesse
- Variateur de vitesse électronique.
- Capacité maximum (détrempe farine avec 60% d'hydratation) 6 kg. Adaptée pour 50-150 repas par service.
- La montée et l'abaissement de la cuve sont contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve capacité 20 litres.  
-prise d'accessoires (accessoires non inclus).
- Sécurité utilisateur par détection de la cuve (EN 454\_2015) ; le batteur ne peut fonctionner que si la cuve est présente et si l'écran de sécurité est fermé.
- Ecran plein de sécurité amovible, sans Bisphénol A, fixé sur l'écran fil inox, limitant les particules de farine et de poussière dites "folle farine" au cours des préparations.(EN 454\_2015)
- Goulotte amovible disponible en standard pour ajouter des ingrédients tout en travaillant

### Construction

- Châssis et piètement en inox.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 20 litres.
- Moteur asynchrone puissant.
- 10 vitesses de 30 à 180 tr/min (mouvement planétaire), selon l'outil sélectionné et la consistance du mélange.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).
- Puissance : 900 watts.
- L'écran plein de sécurité et l'écran fil inox, sont amovibles et se démontent sans outils pour faciliter le lavage au lave-vaisselle.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.

### Accessoires inclus

- 1 X Bol 20 l. PNC 650121
- 1 X Fouet 20 l. PNC 653109
- 1 X Crochet 20 l. PNC 653114
- 1 X Palette 20 l. PNC 653116

### Accessoires en option

- Bol 20 l. PNC 650121
- Equipement de réduction 10 l. (cuve, goulotte et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. PNC 650122
- Fouet 20 l. PNC 653109
- Crochet 20 l. PNC 653114

Modèle sol, 20 litres, XBE20 colonne inox, avec prise d'accessoires

Batteurs mélangeurs

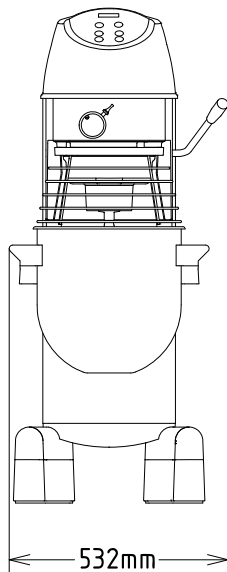


## Batteurs mélangeurs Modèle sol, 20 litres, XBE20 colonne inox, avec prise d'accessoires

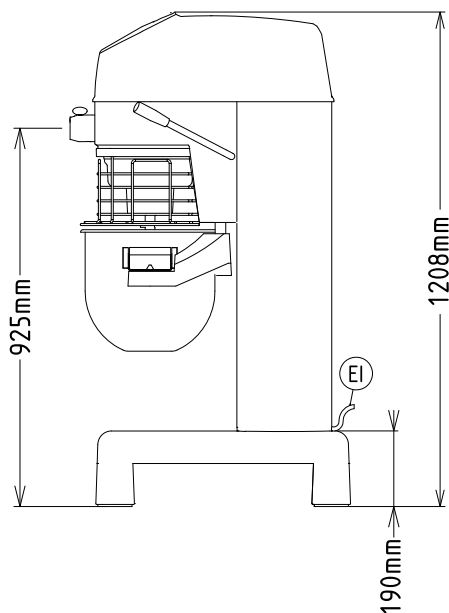
- Palette 20 l. PNC 653116
- Passe-tout - raccord H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 mm PNC 653187
- Accessoire coupe légumes débrayable -type H - Corps seul + éjecteur PNC 653225
- Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) PNC 653254
- Kit roulettes pour batteurs mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) PNC 653552
- Support externe en aluminium pour hachoir à viande 70 mm (comprend un plateau et un poussoir) - raccord H à associer avec un kit hachoir à viande 70 mm (653721, 653722 ou 653723) PNC 653720
- kit pour hachoir à viande 70 mm "Enterprise" en aluminium - raccord en H comprenant 1 couteau et 3 plaques (diam. 4,5 - 6 et 8 mm) PNC 653721
- kit pour hachoir à viande 70 mm "Enterprise" en acier inox - raccord en H comprenant 1 couteau et 3 plaques (diam. 4,5 - 6 et 8 mm) PNC 653722
- Kit pour hachoir à viande 70 mm en acier inox - 1/2 coupe Unger - comprenant 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 et 8 mm PNC 653723



Avant

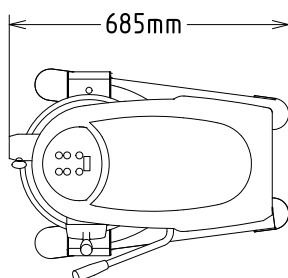


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



### Électrique

<b>Voltage :</b>	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	1.01 kW
<b>Total Watts :</b>	1.01 kW

### Capacité

<b>Rendement :</b>	6 kg/Cycle
<b>Capacité</b>	20 litre

### Informations générales

<b>Largeur extérieure</b>	532 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	685 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	1208 mm
<b>Poids brut :</b>	104 kg
<b>Poids net (kg) :</b>	95
<b>Détrempe :</b>	6 kg avec crochet spiral
<b>Blanc d'oeuf :</b>	32 avec Fouet