

Batteurs mélangeurs Modèle sol, 20 litres - XBE20 avec prise d'accessoires

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



600158 (DXBE20AB)

Batteur mélangeur 20 litres - 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. Corps en matériaux inoxydables 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 Bisphenol 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.

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

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).
- Ecran plein de sécurité amovible, sans Bisphenol 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
- 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.

Construction

- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- 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.
- Châssis en matériau inoxydable.
- 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. | PNC 650122 | <input type="checkbox"/> |
| • Fouet 20 l. | PNC 653109 | <input type="checkbox"/> |
| • Crochet 20 l. | PNC 653114 | <input type="checkbox"/> |
| • Palette 20 l. | PNC 653116 | <input type="checkbox"/> |
| • Passe-tout - raccord H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 mm | PNC 653187 | <input type="checkbox"/> |

APPROBATION:



Batteurs mélangeurs Modèle sol, 20 litres - XBE20 avec prise d'accessoires

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



Batteurs mélangeurs
Modèle sol, 20 litres - XBE20 avec prise d'accessoires

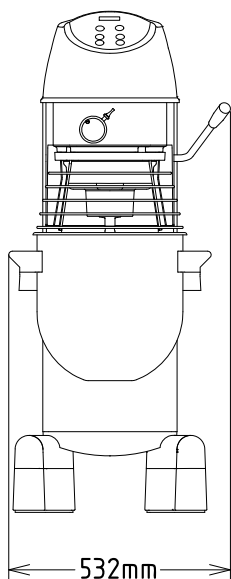
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2021.07.06

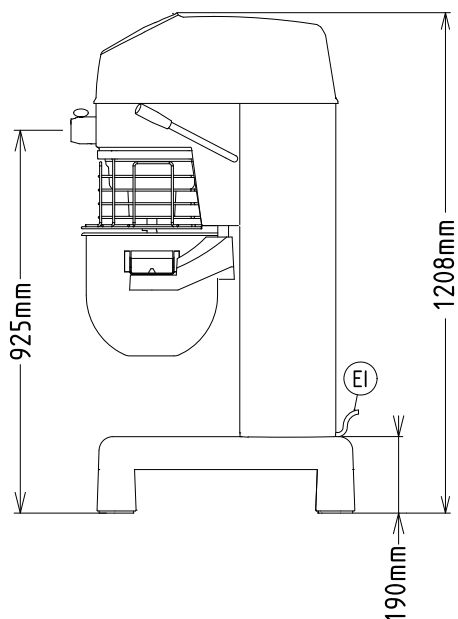


Batteurs mélangeurs Modèle sol, 20 litres - XBE20 avec prise d'accessoires

Avant

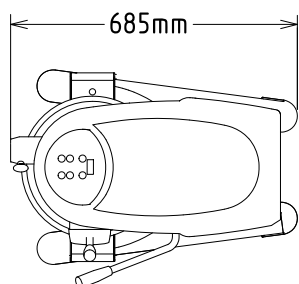


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :

600158 (DXBE20AB)

200-240 V/1N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement

1.01 kW

Total Watts :

1.01 kW

Capacité

Rendement :

6 - kg/Cycle

Capacité

20 Litre

Informations générales

Largeur extérieure

532 mm

Hauteur extérieure

1208 mm

Profondeur extérieure

685 mm

Poids brut :

107 kg

Poids net (kg) :

95

Détrempe :

6 kg avec crochet spiral

Blanc d'oeuf :

32 avec Fouet

Batteurs mélangeurs
Modèle sol, 20 litres - XBE20 avec prise d'accessoires

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2021.07.06



Batteurs mélangeurs Modèle sol, 20 litres - XBE20 avec prise d'accessoires

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 et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. PNC 650122 ☐
- Fouet 20 l. PNC 653109 ☐
- Crochet 20 l. PNC 653114 ☐
- 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 ☐



Batteurs mélangeurs
Modèle sol, 20 litres - XBE20 avec prise d'accessoires

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2021.07.06