REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Batteurs mélangeurs Modèle table, 20 litres - XBM20 - colonne inox



600148 (DXBM20XBT)

Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V

Description courte

Repère No.

Modèle table. Corps en inox avec cuve inox 18/8 (AISI 302) . Moteur puissant asynchrone (750W) avec variateur de vitesse mécanique. Etanchéité à l'aspersion du planétaire. 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.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Batteur mélangeur professionnel avec toutes les fonctions pour mélanger, pétrir, fouetter et émulsionner.
- Livré avec :-crochet en spirale, palette, fouet et cuve 20 litres
- Panneau de commande étanche (IP55) à boutons tactiles avec réglage et affichage de la minuterie.
- Variateur de vitesse mécanique.
- 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.
- 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

- Châssis et piètement en inox.
- Design compact permettant l'installation sur une table.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 20 litres.
- Moteur asynchrone puissant.
- 8 vitesses actionnées par levier lorsque la machine est en marche, selon l'outil et l'homogénéité du mélange. Vitesse du planétaire de 35 à 180 tr/mn.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifié, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Mécanisme planétaire protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP23).
- Puissance : 750 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

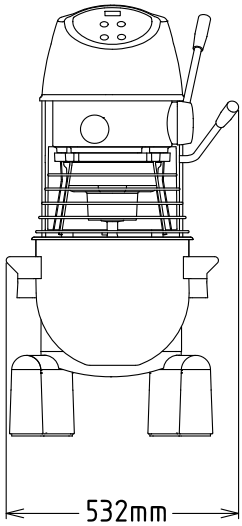
- Bol 20 l. PNC 650121 ❑
- Equipement de réduction 10 l. (cuve, goulotte et 3 outils) pour batteurs mélangeurs 20 l. PNC 650122 ❑

• Fouet 20 l.	PNC 653109	❑
• Crochet 20 l.	PNC 653114	❑
• Palette 20 l.	PNC 653116	❑
• Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid)	PNC 653254	❑
• Table INOX / XBM20 - XBE20 (pour modèle table uniquement)	PNC 653434	❑

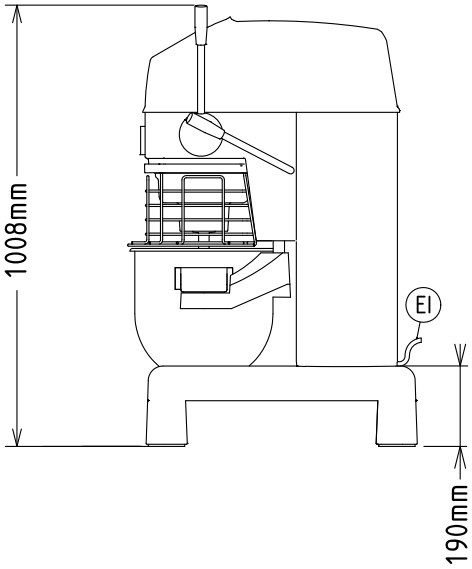
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Batteurs mélangeurs Modèle table, 20 litres - XBM20 - colonne inox

Avant

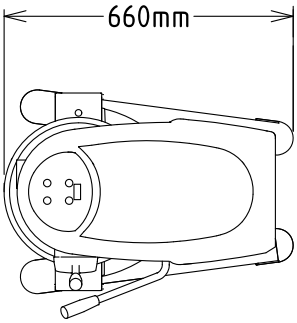


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.75 kW
Total Watts :	0.75 kW

Capacité

Rendement :	6 kg/Cycle
Capacité	20 litre

Informations générales

Largeur extérieure	521 mm
Profondeur extérieure	685 mm
Hauteur extérieure	1010 mm
Poids brut :	93 kg
Poids net (kg) :	76
Détrempe :	6 kg avec crochet spiral
Blanc d'oeuf :	32 avec Fouet

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2026.08.26