REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Batteurs mélangeurs
Modèle sol, 20 litres, XBM20

Batteurs mélangeurs

Modèle sol, 20 litres, XBM20

600149 (DXBM20B)	Batteur mélangeur 20 litres - Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein - sans BPA - Variation mécanique. Sol. Livré avec 3 outils.
600150 (DXBM20B3)	

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.
- 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.
- Variateur de vitesse mécanique.
- Sécurité utilisateur par détection de la cuve ; 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 Bisphenol A, fixé sur l'écran fil inox, limitant les particules de farine et de poussière dites "folle farine" au cours des préparations.
- Goulotte amovible disponible en standard pour ajouter des ingrédients tout en travaillant

Construction

- Châssis en matériau inoxydable.
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé.
- 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.
- Puissance : 750 watts.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).
- 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 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 ❑
- Kit roulettes pour batteur-mélangeurs XB 20/30/40 litres PNC 653552 ❑

APPROBATION:

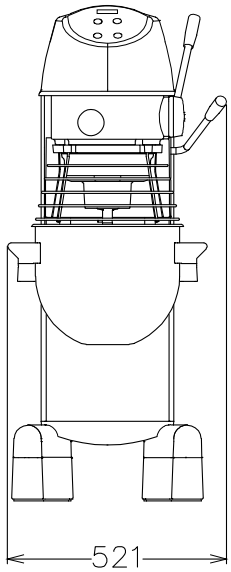
Batteurs mélangeurs
Modèle sol, 20 litres, XBM20

- Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 20/30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) PNC 653562 ❑

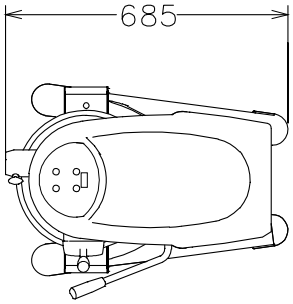
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Batteurs mélangeurs
Modèle sol, 20 litres, XBM20

Avant

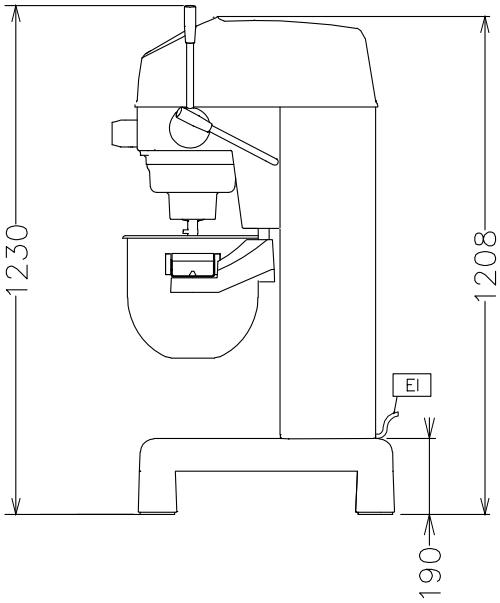


Dessus



EI = Connexion électrique

Côté



Électrique

Voltage :	
600149 (DXBM20B)	220-240 V/1N ph/50 Hz
600150 (DXBM20B3)	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 litres

Informations générales

Hauteur extérieure	1230 mm
Largeur extérieure	521 mm
Profondeur extérieure	685 mm
Poids brut :	111 kg
Poids net (kg) :	95
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.