Batteur mélangeur 10 litres avec 3 vitesses - 230V/1F



Codes produits :

Référence : 9300160

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 606
Largeur (mm): 366
Profondeur (mm): 450
Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 3
Alimentation: Electrique
Alimentation 2: Monophasé 230V
Type de cuve pétrin / batteur: Extractible
Litrage du bol: 10L
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Colis postal: Non

- **Avec ce batteur planétaire compact et son bol hygiénique en acier inoxydable de 10 litres, vous pouvez facilement préparer différents types de pâtes.**
- **Il est idéal pour pétrir, battre, remuer et mélanger divers ingrédients à la vitesse souhaitée.**

Batteur mélangeur professionnel

Ce batteur planétaire est très polyvalent et peut être utilisé pour pétrir la pâte à pain et à pizza, monter ou battre les blancs d'œufs ou la crème, et même pour mélanger la pâte à gâteau et à tarte. Vous pouvez retirer facilement de l'appareil le robuste bol de mélange en acier inoxydable pour transférer la pâte et le mélange dans un moule à pâtisserie. Pour pétrir, battre et mélanger, il peut être réglé sur trois vitesses différentes : 110, 178 et 390 tours par minute. Quel que soit le type de pâte ou de pâte à frire (sauf à pain et à pizza ou l'on vous conseille certains robots spécifiques) que vous préparez, les engrenages métalliques font du pétrissage et du mélange un jeu d'enfant. Prêt à commencer à mélanger ? Utilisez le levier pour abaisser le bol de mixage sans effort.

Accessoires interchangeables

Le batteur planétaire est idéal dans toutes les cuisines. Les petites quantités de pâte peuvent être pétries sans effort grâce au crochet à pâte en acier inoxydable. La quantité minimale de pâte pour ce robot est de 1 kg. En plus d'un crochet à pâte, ce robot planétaire de haute qualité est également livré avec un fouet à protéines en acier inoxydable et une aile à pâte en acier inoxydable.

Facile à utiliser et à nettoyer

Grâce aux boutons de démarrage et d'arrêt séparés, ce batteur planétaire professionnel est facile à utiliser. L'appareil obtient également d'excellents résultats en termes de sécurité : la grille de protection en acier inoxydable entoure le bol de mélange en toute sécurité et le double interrupteur de sécurité intégré permet d'éviter les accidents. Le mélangeur planétaire est facile à nettoyer et le boîtier en acier inoxydable est doté d'un revêtement résistant aux rayures.

- **Puissant mélangeur planétaire**
- **Bol robuste en acier inoxydable de 10.0L**
- **3 vitesses : 110 - 178 - 390 RPM**
- **Machine robuste à haute vitesse**
- **Transmission robuste avec engrenages en métal**
- **Relevage du bol avec levier et interrupteur de sécurité**
- **Protection en acier inoxydable sur le bol**
- **Interrupteur de sécurité dans la protection**
- **Boutons de démarrage et d'arrêt séparés**
- **Boîtier en fonte avec revêtement anti-rayures**
- **Très facile à nettoyer**
- **Poids net : 57 kg**
- **Dimensions de la cuve : Ø245 x H270mm**
- **Dimensions de l'unité : L366 x P450 x H606mm**
- **Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 550W**
- **Couleur : gris foncé**

Inclus :

- **Bol de mélange en acier inoxydable de 10L**
- **Crochet à pâte en acier inoxydable**
- **Batteur plat en acier inoxydable**
- **Fouet en acier inoxydable / aluminium**