Batteur mélangeur 20 litres avec 3 vitesses - 230V/1F



Codes produits :

Référence : 9300165

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 790
Largeur (mm): 440
Profondeur (mm): 520
Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 3
Alimentation: Electrique
Alimentation 2: Monophasé 230V
Type de cuve pétrin / batteur: Extractible
Litrage du bol: 20L
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Colis postal: Non

- **En utilisant ce batteur planétaire de restauration avec son bol hygiénique de 20 litres en acier inoxydable, vous pouvez facilement préparer différents types de pâte.**
- **Il est parfait pour pétrir, battre, remuer et mélanger divers ingrédients à la vitesse idéale.**

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 : 105, 180 et 408 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.

- **Mélangeur planétaire puissant**
- **Bol robuste en acier inoxydable de 20,0 litres**
- **3 vitesses : 105 - 180 - 408 TR/MIN**
- **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 : 76 kg**
- **Dimensions de la cuve : Ø315 x H270mm**
- **Dimensions de l'unité : L440 x P520 x H790mm**
- **Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 750W**
- **Couleur : gris foncé**

Production :

- **Pâte à pizza max. 10.00 kg de pâte**
- **Pâte à pain max. 7.00 kg de pâte**
- **Pâte à pain min. 2.00 kg de pâte**

Inclus :

- **Bol de mélange en acier inoxydable de 20L**
- **Crochet à pâte en acier inoxydable**
- **Batteur plat en acier inoxydable**
- **Fouet en acier inoxydable / aluminium**