

Batteur mélangeur 40 litres avec 3 vitesses - 230V/1F

Codes produits :

Référence : 9300175



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1011
Largeur (mm): 630
Profondeur (mm): 620
Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 3
Alimentation: Electrique
Alimentation 2: Monophasé 230V
Type de cuve pétrin / batteur: Extractible
Litrage du bol: 41L
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Colis postal: Non

- Ce batteur planétaire est indispensable dans toute cuisine de restauration.
- Le bol de 40 litres vous permet de mélanger facilement de grandes quantités de pâtes et de pâtes à frire. Grâce au puissant moteur, les ingrédients sont pétris, mélangés, fouettés et brassés jusqu'à ce qu'ils soient parfaits.

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 : 80, 160 et 310 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 de mélange robuste en acier inoxydable de 40,0 litres
- 3 vitesses : 80 - 160 - 310 tr/min
- Machine robuste à grande vitesse
- Transmission robuste par courroies et engrenages
- Poignée tournante de levage du bol et interrupteur de sécurité
- Grille de protection en acier inoxydable au-dessus du bol
- Interrupteur de sécurité dans la grille de protection
- Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
- Boîtier en fonte robuste avec revêtement résistant aux rayures
- Très facile à nettoyer
- Poids net : 150 kg
- Dimensions de la cuve : Ø375 x H370mm
- Dimensions de l'unité : L630 x P620 x H1011mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 1500W
- Couleur : Gris lourd

Capacité de production :

- Pâte à pizza max. 20.00 kg de pâte
- Pâte à pain max. 16.00 kg de pâte
- Pâte à pain min. 5.00 kg de pâte

Fourni avec :

- Bol de mélange en acier inoxydable 40L
- Crochet à pâte en aluminium
- Batteur plat en aluminium
- Fouet en acier inoxydable