

Batteur mélangeur 60 litres avec 3 vitesses - 400V/3F

Codes produits :

Référence : 9300180



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1300
Largeur (mm): 724
Profondeur (mm): 652
Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 3
Alimentation: Electrique
Alimentation 2: Triphasé 400V
Type de cuve pétrin / batteur: Extractible
Litrage du bol: 60L
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Colis postal: Non

- Ce puissant batteur planétaire est doté d'un bol de mélange en acier inoxydable de pas moins de 60 litres.
- Dans toute cuisine professionnelle, c'est l'outil idéal pour pétrir, mélanger, battre et remuer de grandes quantités de pâtes et de pâtes à frire à la vitesse idéale.

Batteur mélangeur professionnel

Ce robuste mélangeur planétaire, doté d'un bol de 60 litres en acier inoxydable, vous permet de pétrir, de battre, de mélanger et de remuer à trois vitesses différentes : 74, 150 et 288 tours par minute. Le batteur planétaire est fourni avec un crochet pétrisseur et une aile de batteur en aluminium, ainsi qu'un fouet à protéines en acier inoxydable. Cet appareil indispensable dans la cuisine convient donc parfaitement pour pétrir les pâtes, mélanger les pâtes à frire et monter les blancs d'œufs ou la crème en neige. Même avec de grandes quantités d'ingrédients, ce robot ne déçoit pas, car les engrenages en métal garantissent un pétrissage parfait de tout type de pâte ou de pâte à frire.

Grandes quantités de pâte

Le pétrissage et le mélange dans les grandes cuisines de restaurants, les cantines, les boulangeries et les pizzerias sont difficiles sans un mélangeur planétaire de haute qualité. Cet appareil traite facilement 30 kg de pâte à pizza et 24 kg de pâte à pain. La quantité minimale de pâte à pain pouvant être pétrie est de 7 kg. Grâce à son puissant moteur et à ses engrenages métalliques, le crochet pétrisseur s'adapte à toutes les pâtes sans effort. Lorsque le bol est rempli de pâte, il peut être facilement abaissé après le pétrissage à l'aide du levier situé sur le côté.

Revêtement résistant aux rayures et sécurité d'utilisation

Même en cas d'utilisation fréquente, le batteur planétaire restera longtemps exempt de rayures grâce à son boîtier en acier inoxydable doté d'un revêtement résistant aux rayures. Les pièces en acier inoxydable de cet appareil de cuisine sont faciles à nettoyer à l'eau chaude savonneuse et à sécher à l'aide d'un chiffon doux. Bien entendu, la sécurité dans la cuisine est primordiale. C'est pourquoi le batteur planétaire est équipé d'une grille de protection en acier inoxydable qui entoure le bol de mélange lorsqu'il est utilisé. Grâce aux doubles interrupteurs de sécurité intégrés, cet appareil de cuisine est à la fois sûr et

facile à utiliser. Vous pouvez compléter cet atout dans la cuisine avec un chariot mobile et d'autres accessoires, tels que des paniers assortis.

- Puissant mélangeur planétaire
- Bol de mixage robuste en acier inoxydable de 60,0 litres
- 3 vitesses : 74 - 150 - 288 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 de la cuve
- 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
- Livré sans prise de courant
- Poids net : 212 kg
- Dimensions de la cuve : Ø460 x H435mm
- Dimensions de l'unité : L724 x P652 x H1300mm
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 2000W
- Couleur : Gris lourd

Capacité de production :

- Pâte à pizza max. 30.00 kg de pâte
- Pâte à pain max. 24.00 kg de pâte
- Pâte à pain min. 7,00 kg de pâte

Fourni avec :

- Bol de mélange en acier inoxydable de 60 litres
- Crochet à pâte en aluminium
- Batteur plat en aluminium
- Fouet en acier inoxydable