Batteur mélangeur 7 litres avec vitesses variables - 230V/1F rouge framboise



Codes produits :

Référence : 9360760

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 425
Largeur (mm): 240
Profondeur (mm): 425
Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: Variable
Alimentation: Electrique
Alimentation 2: Monophasé 230V
Type de cuve pétrin / batteur: Extractible
Litrage du bol: 7L
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Colis postal: Oui

- **Cet élégant batteur planétaire est doté d'un robuste bol de 6,5 litres en acier inoxydable et offre des performances silencieuses mais puissantes, tant à la maison que dans les cuisines professionnelles.**
- **Il est idéal pour pétrir, battre, remuer et mélanger à n'importe quelle vitesse.**

Batteur mélangeur professionnel

Doté d'un bol de 6,5 litres en acier inoxydable et d'une poignée pratique, ce mixeur fonctionne de manière silencieuse et fiable. Il propose pas moins de 11 vitesses différentes (de 100 à 938 tours par minute) afin que vous puissiez toujours sélectionner la vitesse exacte dont vous avez besoin. Grâce à l'aile de batteur en acier inoxydable, vous pouvez mélanger et remuer la pâte parfaite pour de délicieux gâteaux et tartes. Il est livré avec un fouet en acier inoxydable, idéal pour battre et fouetter les blancs d'œufs et la crème. Le crochet pétrisseur en acier inoxydable est également inclus pour pétrir la pâte.(sauf à pain et à pizza ou l'on vous conseille certains robots spécifiques)

Silencieux et polyvalent

Avec un poids de 17 kg, ce batteur est un ajout stable et apprécié dans toutes les cuisines. Grâce à son puissant moteur et à ses engrenages en métal, il offre des performances optimales. En outre, il est extrêmement silencieux, de sorte qu'il ne dérange personne, quels que soient l'endroit et le mode d'utilisation. Il peut pétrir jusqu'à 2 kg de pâte ou 1,5 kg de pâte à frire avec un minimum d'effort. La quantité minimale de pâte pouvant être traitée est de 0,2 kg. Le boîtier métallique robuste est doté d'un revêtement résistant aux rayures pour éviter d'endommager le superbe design de l'appareil.

Pratique et facile à utiliser

Ce mélangeur planétaire professionnel est très simple et pratique à utiliser. Un levier permet d'ouvrir le mixeur, ce qui facilite le retrait du bol de mixage ou le changement d'accessoires. La tête de l'appareil est équipée d'un interrupteur de sécurité de sorte que la machine s'arrête automatiquement lorsque la tête est soulevée. La mise en marche et l'arrêt s'effectuent à l'aide des boutons de démarrage et d'arrêt séparés. Pour éviter de toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement, le produit est équipé d'un couvercle de protection en plastique. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pendant le pétrissage ou

le mélange en utilisant l'ouverture située au-dessus du bol. Toutes les pièces en acier inoxydable peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Caractéristiques

- **Transmission robuste avec engrenages métalliques**
- **Tête inclinable avec bouton de fixation**
- **Interrupteur de sécurité dans la tête de l'appareil**
- **Protection en plastique avec ouverture de remplissage**
- **Boîtier en fonte avec revêtement résistant aux rayures**

Caractéristiques du produit

- **Poids net : 17 kg**
- **Dimensions de l'appareil : L24 x P42,5 x H42,5cm**
- **Dimensions du bol à mélanger : Ø 22 x H21cm**
- **Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 350W**

- **Couleur : rouge framboise Rouge framboise**

Inclus

- ***Bol de mélange en acier inoxydable de 6,5 litres***
- ***Crochet à pâte en acier inoxydable***
- ***Batteur plat en acier inoxydable***
- ***Fouet à oeufs en acier inoxydable***