Pétrin mélangeur Santos 10 litres 18 230V



Codes produits :

Référence : CK584

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 420
Largeur (mm): 350
Profondeur (mm): 500
Voltage V: 220-240V
Puissance kW Electrique: 600 W
Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 1
Alimentation 2: Monophasé 230V
Alimentation 2: Prise électrique
Litrage du bol: 10L
Couleur 2: Crème
Vitesse (tr/min): 1800 tr/mn
Origine: France
Contenance: 10 L
Dimensions: 420(H) x 350(l) x 500(P) mm
Poids: 17 kg
Couleur 1: Gris

- **600W**
- **Capacité : 10 litres**
- **Une vitesse**
- **Moteur asynchrone robuste et silencieux de 600 W**
- **Construction robuste et facile à nettoyer**
- **Cuve rotative en inox de 10 litres**
- **Facile à utiliser, commandes manuelles simples**
- **Le mécanisme de mélange à fourche hélicoïdale donne des résultats exceptionnels**
- **Monté sur support pour utilisation sur comptoir**
- **Goulotte latérale pour ajouter des ingrédients pendant le pétrissage**
- **Livré avec un capot de sécurité transparent**

- **Puissant et fiable, le mélangeur à pâte Santos de 10 litres est l'ajout idéal pour les petites entreprises où le pain et les pizzas sont au menu**
- **Capable de pétrir facilement 4 kg de pâte dure en 15 minutes grâce à son moteur puissant mais silencieux de 600 W**
- **Le mélangeur à pâte est équipé d'une fourche hélicoïdale qui offre la quantité parfaite d'oxygénation pour votre pâte, vous aidant à produire des résultats cohérents.Le bol rotatif en acier inoxydable solide est amovible pour un nettoyage facile et le couvercle transparent assure une surveillance sûre et simple du processus de pétrissage**
- **Ce mélangeur à pâte Santos de 10 litres est monté sur un support permettant de le placer sur le comptoir pour une utilisation continue**
- **Une goulotte latérale permet d'ajouter des ingrédients pendant le mélange de manière rapide et simple, évitant ainsi de devoir l'éteindre et le rallumer pour ajouter des ingrédients.Veuillez noter : ce produit est une commande spéciale**
- **En cas de retour, des frais de restockage de 15 % s'appliqueront**