

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



Codes produits :

Référence : 7455.1420

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 780

Largeur mm: 530

Profondeur mm: 496

Voltage V: 230

Fréquence: 50 Hz

Alimentation 2: Monophasé 230V

Type de cuve pétrin / batteur: Extractible

Litrage du bol: 20L

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Accessoires fournis: 1 bol, 1 fouet, 1 pâtecrochet, 1 bras à mélanger

Puissance totale KW: 1,1

Capacité en unités / heure: 5 kg

Vitesse (tr/min): 104-187-365

Capacité de la cuve (L): 20

Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

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

Batteur mélangeur professionnel

- **inclus 1x bol, fouet, pâtecrochet et bras à mélanger**
- **Crochet: à ne pas utiliser pour les pâtes épaisses, comme la pâte à pain et la pâte à pizza. Vitesse recommandée: faible**
- **Bras à mélanger: à utiliser pour les pâtes légères, telles que les mélanges pour gâteaux / biscuits, les glaçages, les fourrages et la purée. Vitesse recommandée: moyenne**
- **Fouet: à utiliser pour les mélanges légers, tels que les oeufs et la crème fouettée. Vitesse recommandée: moyenne ou élevée.**