

Batteur-mélangeur planét. T 7,5kg/20L AS



Description

Équipé d'une minuterie pour une gestion du temps optimisée, ce batteur-mélangeur planétaire réaliser presque seul les pâtes et les crèmes les plus variées. Le mélangeur puissant produit jusqu'à 7,5 kg de pâton par cycle.

Caractéristiques

• Réglage de la durée :	De 5 à 30 minutes + infini
• Intervalles pour le réglage de la durée :	1 minute
• Matériau :	Acier, revêtu
• Remarque importante :	-
• Couleur :	Blanc
• Modèle :	Avec relève-bol
• Réglage de la vitesse :	3 niveaux
• Commande :	Levier Bouton
• Interrupteur de sécurité :	Oui
• Protection contre la surcharge :	Oui
• Affichage numérique :	Non
• Minuterie :	Oui
• Protection du moteur :	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Contenance du/des bol(s) mélangeur(s) :	20 litre(s)
• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) :	Acier inoxydable

► Continuer à la page suivante



► Quantité de production de pâte : 7,5 kg / 20 litres



► Niveaux de vitesses : 3



► Minuterie
✓ 5 à 30 minutes + infini



► Dotation
✓ 1 batteur plat, acier inoxydable
✓ 1 crochet pétrisseur, acier inoxydable
✓ 1 fouet, acier inoxydable, aluminium
✓ 1 grille de protection, acier inoxydable

Batteur-mélangeur planét. T 7,5kg/20L AS

- Bol mélangeur amovible : Oui
- Quantité de pâte : 7.5 kg
- Entraînement : Réducteur
- Grille de protection : Oui
- Protection contre les projections : Non
- Compris : 1 batteur plat, acier inoxydable
1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable
1 fouet, acier inoxydable, aluminium
1 Grille de protection, acier inoxydable
-
- Propriétés : -
- Puissance : 1.1 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 496 x P 530 x H 800 mm
- Poids : 80,2 kg

