BATTEUR PLANÉTAIRE BUFFALO 7L



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence CP921

Description brève du produit :

Puissant et fiable, le batteur planétaire Buffalo de 7 litres vous aide à produire les résultats que vous recherchez - rapidement. Avec son moteur durable de 270W et sa construction commerciale extrêmement solide, le batteur est parfait pour une utilisation quotidienne dans les petites boulangeries, ainsi que dans les restaurants, les cantines ou les cuisines d'hôtel.

Description du produit :

Le mécanisme simple de levage de la tête permet de changer rapidement d'accessoire, tandis que le contrôle de la vitesse en continu permet de pétrir, mélanger et battre avec une précision absolue. Que vous prépariez une pâte à pizza épaisse, une purée de pommes de terre ou simplement une pâte à crêpes, le batteur planétaire Buffalo est une excellente option professionnelle. Fourni avec un batteur, un fouet et un crochet à pâte.

Capacité: 7 L

Dimensions: 420(H) x 230(L) x 400(P)mm

Matériel: Métal

Alimentation: 220-240V

Poids: 15 kg

Prise: Oui

Bol en acier inoxydable de 7 litres

Régulateur de vitesse à réglage progressif

Corps entièrement métallique

Moteur puissant de 270 W

Accessoires en aluminium

Entonnoir amovible pour l'ajout d'ingrédients au milieu du mélange

Peut-on ajouter des ingrédients pendant le mélange ?

Oui - le couvercle du bol inclus comprend une goulotte à ingrédients pratique qui vous permet d'ajouter des ingrédients, même pendant le fonctionnement - idéal pour ajouter des liquides et obtenir les textures parfaites.

Quels accessoires sont inclus avec le batteur ?

Dans le colis, sont compris le bol en métal de 7 litres et le couvercle en plastique, ainsi que trois accessoires interchangeables - le batteur principal, le crochet à pâte et le fouet.

Comment retirer le bol ?

La tête du batteur peut être relevée afin de laisser suffisamment de place pour retirer le bol. Il y a un mécanisme de verrouillage pour maintenir la tête en place pendant le fonctionnement.

caractéristiques du produit :