

Mixer planétaire - 10 L - jusqu'à 5 kg de pâte - 3 vitesses



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300160

Description brève du produit :

Ce batteur planétaire avec bol de 10 litres permet de mélanger jusqu'à 5 kg de pâte. Il dispose de trois vitesses différentes et de plusieurs dispositifs de sécurité tels que des interrupteurs de sécurité et une grille de protection. Le mélangeur planétaire est doté d'un boîtier en fonte avec un revêtement résistant aux rayures et d'un bol de mélange en acier inoxydable.

Description du produit :

Ce batteur planétaire est très polyvalent et peut être utilisé pour pétrir la pâte à pain et à pizza, fouetter ou battre les blancs d'ufs ou la crème, et même mélanger la pâte à gâteaux et à tartes. Vous pouvez facilement retirer le robuste bol de mélange en acier inoxydable de 10 litres de l'appareil pour transférer la pâte dans un moule à pâtisserie. Pour pétrir, battre et mélanger, il peut être réglé sur trois vitesses différentes : 110, 178 et 390 tr/min. Quelle que soit la pâte que vous préparez, les engrenages métalliques font du pétrissage et du mélange un jeu d'enfant.

Accessoires interchangeables

Que vous aimiez faire du pain à la maison ou préparer de délicieuses pizzas et sandwiches dans votre restaurant, votre pizzeria ou votre boulangerie : ce batteur planétaire est idéal dans toutes les cuisines. Le crochet en acier inoxydable permet de pétrir sans effort de petites quantités de pâte à pizza et de pâte à pain. Vous pouvez travailler jusqu'à 5 kg de pâte à pizza et jusqu'à 3,5 kg de pâte à pain dans le bol de mélange robuste. La quantité minimale de pâte à pain pour ce robot est de 1 kg. Il convient parfaitement à la préparation de petits pains et de petits pains roulés. Outre le crochet pétrisseur, ce batteur planétaire de haute qualité est également équipé d'un fouet et d'une aile de batteur.

Facile à utiliser et à nettoyer

Ce batteur planétaire professionnel est facile à utiliser grâce aux boutons de démarrage et d'arrêt séparés. L'utilisation de cet appareil est également sûre. La grille de protection en acier inoxydable entoure solidement le bol de mixage et le double interrupteur de sécurité intégré prévient les accidents. Ce mélangeur est facile à nettoyer et le boîtier en fonte est doté d'un revêtement résistant aux rayures.

Caractéristiques :

- 3 vitesses : 110 - 178 - 390 tr/min
- Transmission robuste avec engrenages métalliques
- Levage du bol avec levier et interrupteur de sécurité
- Protection en acier inoxydable sur le bol
- Interrupteur de sécurité dans la protection
- Boîtier en fonte avec revêtement résistant aux rayures

Caractéristiques du produit :

- Poids net : 57 kg
- Capacité nette de la cuve : 10,5L
- Dimensions de la cuve : Ø245 x H270mm

- Dimensions de l'unité : L366 x P450 x H606mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 550W
- Couleur : Gris lourd

Production :

- Pâte à pizza max. 5kg de pâte
- Pâte à pain max. 3,50 kg de pâte
- Pâte à pain min. 1kg de pâte

Inclus :

- *Bol de mélange en acier inoxydable de 10 litres*
- *Crochet à pâte en acier inoxydable*
- *Batteur plat en acier inoxydable*
- *Fouet en acier inoxydable / aluminium -> Ne passe pas au lave-vaisselle*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an