

Mixer planétaire - 20 L - jusqu'à 10 kg de pâte - 3 vitesses



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300165

Description brève du produit :

Ce mélangeur planétaire avec bol de mélange de 20 litres permet de mélanger jusqu'à 10 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 robuste mélangeur planétaire est équipé d'un bol de mélange en acier inoxydable de 20 litres. Il est possible de fouetter, de pétrir et de mélanger à trois vitesses différentes : 105, 180 et une vitesse maximale de 408 tr/min. Grâce au fouet inclus, battre des blancs d'ufs est une tâche facile. Ce batteur planétaire professionnel est équipé d'un crochet pétrisseur et d'un crochet batteur. Les engrenages en métal permettent de pétrir et de mélanger sans effort tout type de pâte. Ce pétrin de haute qualité est facile à utiliser grâce aux boutons de démarrage et d'arrêt séparés.

Idéal pour la pâte à pizza et à pain

Un pétrin planétaire est très pratique pour les restaurants, les boulangeries, les pizzerias et autres cuisines de restauration. Vous pouvez facilement traiter jusqu'à 10 kg de pâte à pizza dans le grand bol de mélange en acier inoxydable. Grâce à la grille de protection en acier inoxydable qui entoure le bol de mélange et au double interrupteur de sécurité intégré, l'utilisation de cet appareil est très sûre. Outre la pâte à pizza, la pâte à pain est également facile à pétrir avec cet appareil. Il peut pétrir un minimum de 2 kg et un maximum de 7 kg de pâte à pain. Après le pétrissage, vous pouvez facilement abaisser le bol contenant la pâte ou la pâte à pain à l'aide du levier.

Revêtement résistant aux rayures pour un nettoyage facile

Cet appareil de cuisine professionnel n'est pas seulement esthétique, il est aussi facile à nettoyer. Le boîtier en fonte du mixeur est doté d'un revêtement résistant aux rayures. Vous pouvez facilement l'essuyer avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse.

Caractéristiques :

- 3 vitesses : 105, 180 et 408 tr/min
- Relevage du bol avec levier et interrupteur de sécurité
- Protection en acier inoxydable sur le bol
- Interrupteur de sécurité dans la protection
- Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
- Boîtier en fonte avec revêtement résistant aux rayures

Caractéristiques du produit :

- Poids net : 76 kg
- Capacité nette du bol : 19,5l
- Dimensions de la cuve : Ø315 x H270mm
- Dimensions de l'unité : L440 x P520 x H790mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 750W

- Couleur : Gris lourd

Production :

- Pâte à pizza max. 10kg de pâte
- Pâte à pain max. 7kg pâte
- Pâte à pain min. 2kg de pâte

Inclus :

- *Bol de mélange en acier inoxydable de 20 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