

Mixer planétaire - 40 L - jusqu'à 20 kg de pâte - 3 vitesses



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300175

Description brève du produit :

Ce mélangeur planétaire est indispensable dans toute cuisine de restauration. Le bol de 40 litres vous permet de mélanger facilement de grandes quantités de pâtes et de pâtes à frire. Grâce au puissant moteur, les ingrédients sont pétris, mélangés, fouettés et brassés jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement combinés.

Description du produit :

Ce puissant batteur planétaire doté d'un grand bol de 40 litres est idéal pour toute cuisine professionnelle. Vous pouvez non seulement pétrir la pâte sans effort grâce au crochet inclus, mais aussi fouetter la crème et battre les blancs d'ufs en un rien de temps grâce au fouet. Selon le type de pâte, vous pouvez régler le pétrin à la vitesse souhaitée : 80, 160 ou 310 tr/min.

Indispensable dans les grandes cuisines de restauration

Dans les cuisines où de grandes quantités de pâte sont traitées, comme les restaurants, les boulangeries, les cantines d'entreprise et les cuisines scolaires, ce puissant batteur planétaire est exactement ce qu'il vous faut. Le robuste bol de mélange en acier inoxydable permet de pétrir facilement 20 kg de pâte à pizza. Grâce au moteur puissant et aux courroies, de grandes quantités de pâte sont mélangées sans effort avec le crochet pétrisseur. Outre la pâte à pizza, le batteur planétaire peut également traiter jusqu'à 16 kg de pâte à pain. La quantité minimale de pâte à pain à pétrir est de 5 kg. Grâce au levier situé sur le côté, vous pouvez facilement abaisser le bol de mélange rempli après le pétrissage.

Très convivial et facile à nettoyer

Grâce à ses boutons de démarrage et d'arrêt séparés, ce mélangeur planétaire de haute qualité est facile à utiliser. Pour garantir une bonne sécurité, le bol de mixage est fermé par une grille de protection en acier inoxydable pendant le mixage, le battage et le pétrissage. Les doubles interrupteurs de sécurité intégrés garantissent une utilisation sûre de cet appareil de cuisine. Toutes les pièces détachées se nettoient facilement à l'eau chaude et avec un détergent doux. Le revêtement anti-rayures du boîtier en fonte permet d'éviter les rayures. Le mélangeur planétaire peut être complété par divers accessoires, tels que des paniers assortis et un chariot mobile.

Caractéristiques :

- 3 vitesses : 80, 160, 310 TR/MIN
- Transmission robuste par courroies
- Grille de protection en acier inoxydable au-dessus de la cuve
- Interrupteur de sécurité dans la grille de protection
- Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
- Boîtier robuste en fonte avec revêtement résistant aux rayures

Caractéristiques du produit :

- Poids net : 150 kg
- Capacité nette du bol : 34l

- Dimensions de la cuve : Ø375 x H370mm
- Dimensions de l'unité : L630 x P620 x H1011mm
- Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 1500W
- Couleur : Gris lourd

Capacité de production :

- Pâte à pizza max. 20.00 kg de pâte
- Pâte à pain max. 16.00 kg de pâte
- Pâte à pain min. 5.00 kg de pâte

Inclus :

- *Bol de mélange en acier inoxydable 40L*
- *Crochet à pâte en aluminium -> ne passe pas au lave-vaisselle*
- *Batteur plat en aluminium -> ne va pas au lave-vaisselle*
- *Fouet en acier inoxydable/aluminium -> ne va pas au lave-vaisselle*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an