

Mixer planétaire - 60 L - jusqu'à 30 kg de pâte - 3 vitesses



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300180

Description brève du produit :

Ce mélangeur planétaire doté d'un bol de 60 litres permet de mélanger jusqu'à 30 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 :

Avec ce robuste mélangeur planétaire, comprenant un bol de mélange en acier inoxydable de 60 litres, vous pouvez pétrir, battre, mélanger et remuer à trois vitesses différentes : 74, 150 et 288 tours/minute. Le batteur planétaire est équipé d'un crochet pétrisseur, d'une aile de batteur et d'un fouet. Il est donc indispensable et parfaitement adapté pour pétrir des pâtes, mélanger des pâtes à frire, battre des blancs d'ufs ou fouetter de la crème. Même avec de grandes quantités d'ingrédients, ce batteur ne déçoit pas car les courroies garantissent un mélange parfait de tout type de pâte ou de pâte à frire.

Grandes quantités de pâtes et de pâtes à frire

Le pétrissage et le mélange dans les grandes cuisines de restaurants, les cantines, les boulangeries et les pizzerias sont difficiles sans un mélangeur planétaire de haute qualité. Cet appareil traite facilement 30 kg de pâte à pizza et 24 kg de pâte à pain. La quantité minimale de pâte à pain pouvant être pétrie est de 7 kg. Grâce à son puissant moteur et à ses courroies, le crochet pétrisseur se fraye un chemin à travers n'importe quelle pâte ou pâte sans effort. Lorsque le bol est rempli de pâte, il peut être facilement abaissé après le pétrissage à l'aide du levier situé sur le côté.

Revêtement résistant aux rayures et sécurité d'utilisation

Même en cas d'utilisation fréquente, ce batteur planétaire restera longtemps exempt de rayures grâce à son boîtier en fonte et à son revêtement résistant aux rayures. Les pièces en acier inoxydable se nettoient facilement à l'eau chaude savonneuse et avec un chiffon doux. Ce mixeur est également équipé d'une grille de protection en acier inoxydable qui entoure le bol de mixage lorsqu'il est utilisé. Grâce aux doubles interrupteurs de sécurité intégrés, cet appareil de cuisine est à la fois sûr et facile à utiliser. Vous pouvez accompagner ce mixeur d'un chariot mobile et d'autres accessoires tels que des paniers assortis.

Caractéristiques :

- 3 vitesses : 74, 150, 288 TR/MIN
- Transmission robuste par courroies
- Poignée tournante de levage de la cuve et interrupteur de sécurité
- Interrupteur de sécurité dans la grille de protection
- Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
- Boîtier en fonte robuste avec revêtement résistant aux rayures

Caractéristiques du produit :

- Poids net : 212kg
- Capacité nette du bol : 64,5l

- Dimensions de la cuve : Ø460 x H435mm
- Dimensions de l'unité : L724 x P652 x H1300mm
- Puissance : 400V / 50Hz / 3Phase 2000W
- Couleur : Gris lourd

Capacité de production :

- Pâte à pizza max. 30kg de pâte
- Pâte à pain max. 24kg de pâte
- Pâte à pain min. 7kg de pâte

Inclus :

- *Bol de mélange en acier inoxydable de 60L*
- *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