BATTEUR-MÉLANGEUR PLANÉTAIRE 40L

~~€ 1.840,00~~ € 1.710,00

marque : maxima

UGS : 09300175
Catégories : pétrin & batteur mélangeur

DESCRIPTION DU PRODUIT

• Mélangeur planétaire puissant
• Robuste cuve de mélange en acier inoxydable de 40.0L
• 3 vitesses: 80 - 160 - 310 RPM
• Machine robuste à haute vitesse
• Forte transmission avec courroies et engrenages
• le levier de relevage de la chaudière et l'interrupteur de sécurité
• Inoxydable grille de protection en acier au-dessus du bol
• Interrupteur de sécurité en grille de protection
• Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
• Forte boîtier en fonte avec revêtement anti-rayures
• Très facile à nettoyer
• Disponible en 'Grey Deluxe'
• Poids net: 150 kg
• Dimensions: H1011 x L630 x P620 mm
• 230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

Capacité de production:

• Pâte à pizza max. 20.00 kg de pâte

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

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

Livré avec:

- Bol de 40L en inox
- Crochet pétrisseur en aluminium
- Batteur plat en aluminium
- Fouet en acier inoxydable / aluminium

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55