Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Mixer planétaire - 30 L - jusqu'à 15 kg de pâte - 3 vitesses

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 460 x 550 x 860
- Volume (L) : 30
- Puissance (kW) : 1.1
- Poids (kg) : 80
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte

Description

Avec son grand bol de mélange de 30 litres, ce robuste batteur planétaire peut être utilisé dans toute cuisine de restauration pour pétrir la pâte à pain et à pizza. Outre le crochet pétrisseur, vous disposez également d'un fouet pour battre les blancs d'œufs et la crème fouettée et d'une aile pour mélanger et remuer les pâtes à frire. Vous pouvez régler vous-même la vitesse de ce pétrin de haute qualité : 110, 200 ou 420 tr/min. Vous pouvez ainsi sélectionner à chaque fois la vitesse adaptée à chaque type de pâte.

Adapté à tous les types de pâtes et de pâtons

Un bon batteur planétaire devrait faire partie de l'équipement de base de tous les restaurants, boulangeries, cantines et cuisines scolaires. Avec très peu d'efforts, cet appareil traite 15 kg de pâte à pizza dans un bol de mélange robuste en acier inoxydable. De plus, il pétrit facilement entre 8 et 10 kg de pâte à pain. La quantité minimale de pâte à pain pouvant être pétrie est de 3 kg. Le moteur puissant et les engrenages métalliques permettent au crochet de pétrir la pâte sans effort. Malgré les grandes quantités que vous pouvez traiter avec ce batteur planétaire, vous pouvez toujours soulever facilement le bol de mélange à l'aide de la poignée.

Utilisation sûre et nettoyage facile

Travailler dans une cuisine de restauration exige de bonnes normes de sécurité. L'utilisation de ce mélangeur planétaire

Caractéristiques

Puissance (kW)	1.1
Poids (en kg)	80
Référence constructeur	09300170
Largeur (en cm)	46 mm
Hauteur (mm)	860
Vitesse	3 vitesses
Profondeur	550
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	1.1
Tranche de Volume en litres	30
DIRECT USINE	Non
Dimensions extérieures (en mm)	460 x 550 x 860
dimensions	460 x 550 x 860

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
professionnel est très facile, grâce aux boutons de démarrage et d'arrêt séparés. Pendant le pétrissage et le mélange, le bol de mélange est entouré d'une grille de protection en acier inoxydable. Avec les doubles interrupteurs de sécurité intégrés, cet appareil de cuisine est très sûr à utiliser. Le boîtier en fonte est également doté d'un revêtement résistant aux rayures. Le batteur planétaire et les accessoires fournis se nettoient facilement à l'eau chaude et avec un détergent doux. Caractéristiques : • 3 vitesses : 110 - 200 - 420 TR/MIN • Relevage de la cuve avec levier et interrupteur de sécurité • Protection en acier inoxydable au-dessus de la cuve • 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 : 80 kg • Capacité nette du bol : 26l • Dimensions de la cuve : Ø340 x H335mm • Dimensions de l'unité : L460 x P550 x H860mm • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 1100W • Couleur : Gris lourd Production : • Pâte à pizza max. 15kg de pâte • Pâte à pain max. 8-10kg pâte • Pâte à pain min. 3kg pâte Inclus : • Bol de mélange en acier inoxydable 30L • Crochet à pâte en acier inoxydable • Batteur plat en acier inoxydable • Fouet en acier inoxydable / aluminium -> ne passe pas au lave-vaisselle **Autres informations** • Dimensions (mm) : 460 x 550 x 860 • Volume (L) : 30 • Puissance (kW) : 1.1 • Poids (kg) : 80	

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable/Fonte	