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

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

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 724 x 652 x 1300
- Volume (L) : 60
- Puissance (kW) : 2
- Poids (kg) : 212
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte

Description

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'œufs 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

Caractéristiques

Poids (en kg)	212
Puissance (kW)	2
Référence constructeur	09300180
Largeur (en cm)	72
Hauteur (mm)	1300
Vitesse	3 vitesses
Profondeur	652
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	2
Tranche de Volume en litres	60
Dimensions extérieures (en mm)	724 x 652 x 1300
dimensions	724 x 652 x 1300

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
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 **Autres informations**	

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

Description	Caractéristiques
• Dimensions (mm) : 724 x 652 x 1300 • Volume (L) : 60 • Puissance (kW) : 2 • Poids (kg) : 212 • Alimentation : 400V • Matériau : Acier inoxydable/Fonte	