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

Mixer planétaire - 7 L - jusqu'à 2 kg de pâte - or

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 240 x 425 x 425
- Volume (L) : 7
- Puissance (kW) : 0.35
- Poids (kg) : 17
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable/Aluminium revêtu/Plastique

Description

Doté d'un bol de 6,5 litres en acier inoxydable et d'une poignée pratique, ce mixeur fonctionne de manière silencieuse et fiable. Il propose pas moins de 11 vitesses différentes (de 100 à 938 tours par minute) afin que vous puissiez toujours sélectionner la vitesse exacte dont vous avez besoin. Grâce à l'aile de batteur en acier inoxydable, vous pouvez mélanger et remuer la pâte parfaite pour de délicieux gâteaux et tartes. Il est livré avec un fouet en acier inoxydable, idéal pour battre et fouetter les blancs d'œufs et la crème. Le crochet pétrisseur en acier inoxydable est également inclus pour pétrir la pâte à pizza et à pain.

Silencieux et polyvalent

Avec un poids de 17 kg, ce batteur est un ajout stable et apprécié dans toutes les cuisines. Grâce à son puissant moteur et à ses engrenages en métal, il offre des performances optimales. En outre, il est extrêmement silencieux, de sorte qu'il ne dérange personne, quels que soient l'endroit et le mode d'utilisation. Il peut pétrir jusqu'à 2 kg de pâte à pizza ou 1,5 kg de pâte à pain avec un minimum d'effort. La quantité minimale de pâte à pain pouvant être traitée est de 0,2 kg. Le boîtier en aluminium robuste est doté d'un revêtement résistant aux rayures pour éviter d'endommager le superbe design de l'appareil.

Pratique et facile à utiliser

Ce mélangeur planétaire professionnel est très simple et pratique à

Caractéristiques

Poids (en kg)	17
Puissance (kW)	0.35
Référence constructeur	09360765
Largeur (en cm)	24
Hauteur (mm)	425
Vitesse	Variable
Profondeur	425
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0.35
Tranche de Volume en litres	5 à 10 L
Dimensions extérieures (en mm)	240 x 425 x 425
dimensions	240 x 425 x 425

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
utiliser. Un levier permet d'ouvrir le mixeur, ce qui facilite le retrait du bol de mixage ou le changement d'accessoires. La tête de l'appareil est équipée d'un interrupteur de sécurité de sorte que la machine s'arrête automatiquement lorsque la tête est soulevée. La mise en marche et l'arrêt s'effectuent à l'aide des boutons de démarrage et d'arrêt séparés. Pour éviter de toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement, le produit est équipé d'un couvercle de protection en plastique. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pendant le pétrissage ou le mélange en utilisant l'ouverture située au-dessus du bol. Toutes les pièces en acier inoxydable peuvent être lavées au lave-vaisselle. Caractéristiques : • Transmission robuste avec engrenages métalliques • Tête inclinable avec bouton de fixation • Interrupteur de sécurité dans la tête de l'appareil • Protection en plastique avec ouverture de remplissage • Boîtier en aluminium avec revêtement résistant aux rayures Caractéristiques du produit : • Poids net : 17kg • Dimensions de l'appareil : L240 x P425 x H425mm • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 350W • Couleur : Or Production : • Pâte à pizza max. 2 kg de pâte • Pâte à pain max. 1,5 kg de pâte • Pâte à pain min. 0,2 kg de pâte Inclus : • Bol de mélange en acier inoxydable de 6,5 litres • Crochet à pâte en acier inoxydable • Batteur plat en acier inoxydable • Fouet à oeufs en acier inoxydable **Autres informations** • Dimensions (mm) : 240 x 425 x 425 • Volume (L) : 7 • Puissance (kW) : 0.35 • Poids (kg) : 17 • Alimentation : 230V	

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

Description	Caractéristiques
• Matériau : Acier inoxydable/Aluminium revêtu/Plastique	