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

Batteur-mélangeur, 10 litres

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H) : 440 x 500 x 630
Puissance en kW : 0.45
Largeur (mm) : 440
Profondeur (mm) : 500
Hauteur (mm) : 630
Volume (m^3) : 0,2
Branchement : Monophasé
Voltage : 230/1N 50HZ
Poids (Kg) : 84

Description

- Pied et châssis en "fusion d'alliage métallique" conception stable et robuste (couleur grise).
- Cuve démontable en acier inox.
- Capacité 10 litres.
- Possibilité d'abaisser et lever la cuve moyennant un levier prévu à cet effet, doté également de micro-interrupteur de sécurité permettant l'arrêt de la machine en position abaissée.
- Grille de protection au-dessus de la cuve en acier inox, lorsque l'appareil est en état de marche, prévision d'un dispositif micro-interrupteur pour l'arrêt de l'appareil à son ouverture.
- Commande à basse tension 24 V.
- 3 vitesses (basse, moyenne et haute).
- Système de traction à engrenage sous bain d'huile.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Accessoires interchangeables livrés de série:
* 1 cuve 10 Lit (en acier inox)
* 1 crochet (en aluminium alimentaire), pour pétrissage des pâtes

Caractéristiques

Poids (en kg)	84
Référence constructeur	WR-BM10-B2
Vitesse	3 vitesses
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,45
Tranche de Volume en litres	5 à 10 L
Capacité en L	10
Dimensions extérieures (en mm)	440 x 500 x 630

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
feuilletées, des pâtes à pizzas, des pâtes à pain, etc. * 1 palette (en aluminium alimentaire), pour le mélange des pâtes viennoises, les gâteaux mousselines, cakes, etc. * 1 fouet (en acier inox), pour des blancs en neige, des pâtes légères, mayonnaise, chantilly, etc. **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H) : 440 x 500 x 630 Puissance en kW : 0.45 Largeur (mm) : 440 Profondeur (mm) : 500 Hauteur (mm) : 630 Volume (m^3) : 0,2 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 84	