

Batteur mélangeur 10L monophasé

OZTI · Réf. 0810.00010.14



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Capacité	10L
Alimentation électrique	monophasé 220-240V
Tension (V)	240
Caractéristique	alimentation électrique monophasé 220-240V
Compatibilité	Boulangerie, pâtisserie, cuisines professionnelles
Puissance	0,55 kW
Poids	55 kg
Dimensions	430*470* 630 mm

DESCRIPTION

Batteur planétaire professionnel 10L, alimentation monophasée standard. Côté équipement, on retrouve : capacité 10L, alimentation électrique monophasé 220-240V. Idéal pour : Boulangerie, pâtisserie, cuisines professionnelles. Conseil d'utilisation : Ne pas dépasser la capacité max. L'appareil de mélange et la chaudière sont en acier inoxydable. Modèle monophasé. Le corps principal, les outils de mélange et le bol sont en acier inoxydable. 3 outils différents pour battre, mélanger, pétrir. Il fonctionne avec un variateur de vitesse et peut fonctionner à différentes vitesses entre 40 et 160 tr / min. Il fonctionne sans bruit ni vibration. cage protecteur commandé par interrupteur.