

Batteur mélangeur 7L

HENDI · Réf. 222829



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Alimentation	230V
Puissance (W)	650
Matériau	Aluminium
Contenance	7.00
Series	Planetary Mixers Kitchen Line
Product Line	Kitchen Line
Colour	Silver
Protections	Micro switch
Electrician needed	No
Usage area	Kitchen
Control panel	Digital
Programmable	No
Poids	23.57 kg
Dimensions	Dimensions (L×l×H mm): 317×440×490
Tension	220-240V

DESCRIPTION

Batteur planétaire professionnel Kitchen Line, pour pâtes et blancs en neige, panel digital avec minuteur. Côté équipement, on retrouve : alimentation électrique 220-240V/50-60Hz, 650W, capacité 7L (800g farine+500g eau), vitesses fouet/crochet/batteur variables, 240x420x(H)425mm, poids 21kg, matériau 3 accessoires inox AISI430 inclus, IP21. Idéal pour : Boulangerie, pâtisserie, cuisines professionnelles. Conseil d'utilisation : Minuteur réglable jusqu'à 60 min, ne pas dépasser la capacité max. Construction fait en acier moulé de haute qualité, un couvercle moulé par injection et un protège-bol en plastique. La vis sans fin et les roues dentées sont conçus pour l'utilisation intensive. Peut-être utiliser en toute sécurité grâce à plusieurs interrupteurs de sécurité et la protection contre la surcharge. Cuve, batteur, fouet et spirale en inox inclus. Tableau de commandes numérique facile à utiliser. Capacité maximale pour mixer de farine: 0,8 kg. Avec poignée pour soulever la cuve à sa place. Interrupteur de sécurité sur le

protège-cuvette, si protection du bol ouvert, la machine s'arrête. 3 vitesses: 128/ 252/ 545 rpm.