

Batteur-mélangeur, 20 litres



Référence BM-20AT/N

Après rupture de stock, voir nouvelle référence WR-BM20-C3

- Pied et châssis en "fusion d'alliage métallique" conception stable et robuste (couleur grise).
- Cuve démontable en acier inox.
- Capacité 20 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 20 Lit (en acier inox)
- * 1 crochet (en aluminium alimentaire), pour pétrissage des pâtes 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.

caractéristiques du produit :

Info: Après rupture de stock, voir nouvelle référence WR-BM20-C3

Ecotaxe (en €): 6,25

Ligne de produit: PLANETARY LINE

Sous-famille: 20 Lt

product_category_name: Diamond
product_range_name: Préparation Dynamique
product_subrange_name: Batteurs-mélangeurs
product_family_name: 3 Vitesses
brand: DIAMOND
cusref: 84381010
REF produit de remplacement: WR-BM20-C3
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 515 x 560 x 770
kW: 1.1
Volume en m³: 0.33
Poids (en kg): 125
N° de page catalogue: 1065-Ed8