Batteur-mélangeur, 10 litres

Référence WR-BM10-B2

- 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 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 :

Sous-famille: 10 Lt
product_category_name: Diverso
product_range_name: Préparation Dynamique
product_subrange_name: Batteurs-mélangeurs
product_family_name: 3 Vitesses
Disponibilité: 14

brand: 01-Diverso
cusref: 84381010
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 440 x 500 x 630
kW: 0.45
Volume en m³: 0.2
Poids (en kg): 84
N° de page promo: 105-Div25