



Pétrin - batteur planétaire CT-B30L



Codes produits :

Référence 1113

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

- Tous les composants amovibles de l'équipement sont en acier inoxydable et sont préparés pour être en contact avec des aliments
- Fonctionnement par transmission de pignon direct en acier
- Grille de protection de sécurité
- Montée et descente de la cuve par levier ou volant
- Cuve amovible en inox avec poignées faciles à manipuler
- Moteur avec micro-interrupteur de sécurité
- Bouton d'urgence
- Équipé de 3 vitesses : 110-200-420 tr/min
- Volume maximal de farine : 12-15 Kg

Accessoires inclus :



- Fouet pour mayonnaises, meringues, monter des blancs d'œufs, crèmes douces, etc.
- Spatule mélangeuse pour génoises, crèmes, etc.
- Hameçon spiral pour pâtes à gâteaux, biscuits, croissants, muffins, petites quantités de pâte à pizza ou de pain, etc.

caractéristiques du produit :

Poids: 85 kg

Puissance CV: 1100 Kw

Mesure: 760x420x540 mm

Élaboré-Coupé-Haché: Amasadora

Description brève du produit :

Galerie de produits :

