

MIXEUR PLANÉTAIRE 20 LITER

SKU:

7455.1420

Puissant batteur planétaire 20L – parfait pour pâtes, purées, pâtes légères et plus

Ce batteur planétaire professionnel de 20 litres est idéal pour une large gamme de tâches de mélange dans les boulangeries, cuisines professionnelles et pâtisseries. Grâce à ses trois vitesses et aux accessoires en inox inclus, vous disposez toujours de l'outil adapté à votre préparation. Le fouet, le crochet à pâte et la palette sont faciles à changer pour garantir un résultat optimal. Dimensions 530x496x780 mm (LxPxH) – 1,1 kW – 230V – capacité 5 kg par lot – 104/187/365 tr/min – poids 80 kg.



Caractéristiques principales :

- **3 vitesses (104/187/365 tr/min)** : adaptez facilement la vitesse de mélange à votre préparation
- **Capacité 5 kg par lot** – idéal pour une production moyenne
- **Accessoires en inox inclus** : fouet, crochet à pâte et palette – durables et hygiéniques
- **Design convivial** : facile à utiliser et à nettoyer
- **Usage polyvalent** : convient pour pâtes, crème fouettée, garnitures, purées et pâtes légères
- **Instructions spécifiques d'utilisation** :
 - – Crochet pétrisseur : pas pour les pâtes lourdes, vitesse lente
 - – Palette plate : pour les pâtes liquides, les glaçages – vitesse moyenne
 - – Fouet : pour les préparations légères – vitesse moyenne à rapide

Que vous battiez de la crème, prépariez une pâte légère ou un mélange à gâteau, ce batteur planétaire répondra à tous vos besoins. Commandez-le dès maintenant pour améliorer vos préparations !



EAN code	7435137922971	Largeur (mm)	530
Profondeur (mm)	496	Hauteur (mm)	780
Couleur	En acier inoxydable	Accessoires fournis	1 bol, 1 fouet, 1 pâtecrochet, 1 bras à mélanger
Colis postal	Non	Poids brut (kg)	96
Poids net (kg)	80	Tension (Volt)	230
Fréquence de tension (Hz)	50	Puissance totale (kW)	1,1
Capacité en unités par fois	5 kg	Vitesse (tr/min)	104-187-365
Tenez remplissage (Ltr)	20	Marque	COMBISTEEL
Prêt à brancher	Oui		