

**PÉTRIN MÉLANGEUR
10 LITRES N°18**
(4 kg de pâte dure)



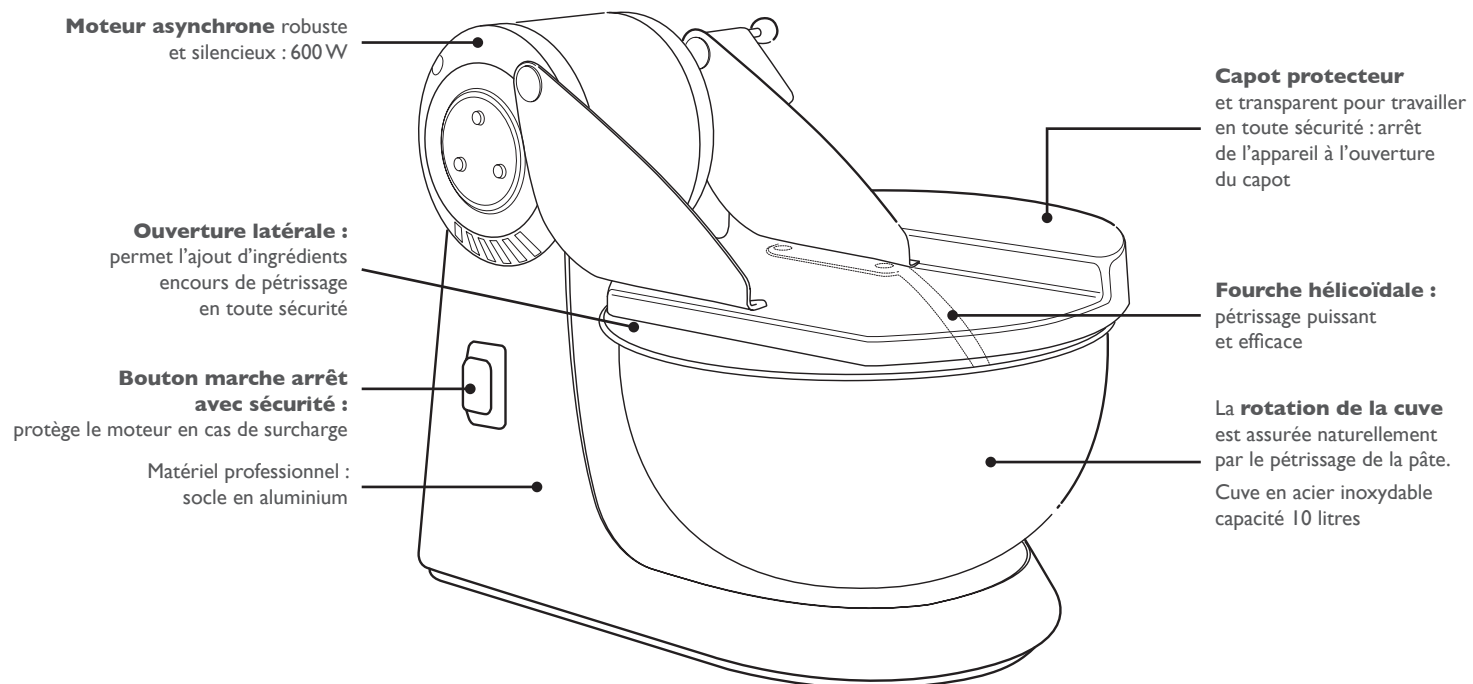
Modèles déposés France et International

PROFESSIONNEL, ROBUSTE ET DURABLE

Idéal pour pétrir 4 kg de pâte dure en 15 minutes environ.

Fonctionne comme un pétrin de boulanger.

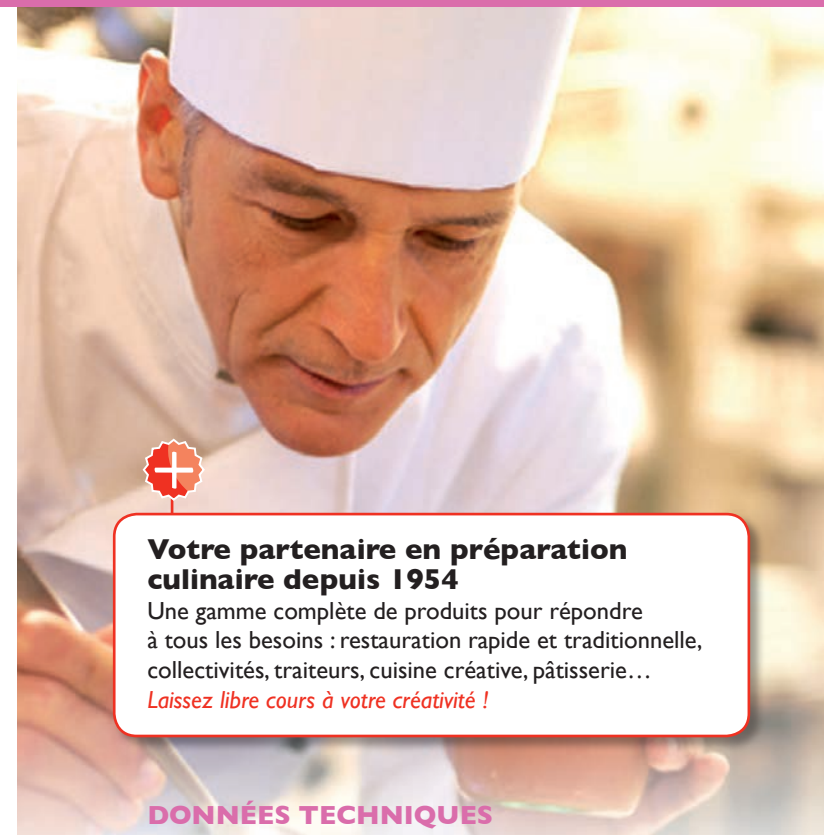
Idéal pour tous types de pains et pizzas.



FACILITÉ D'UTILISATION



FACILEMENT DÉMONTABLE POUR LE NETTOYAGE



Votre partenaire en préparation culinaire depuis 1954

Une gamme complète de produits pour répondre à tous les besoins : restauration rapide et traditionnelle, collectivités, traiteurs, cuisine créative, pâtisserie...

Laissez libre cours à votre créativité !

DONNÉES TECHNIQUES



Moteur

Monophasé : 220-240 V - 50/60 Hz - 600 W - CE
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W - CE

Vitesse : 1500 tr/min (50 Hz)
1800 tr/min (60 Hz)

Vitesse de la fourche : 70 tr/min (50 Hz)
84 tr/min (60 Hz)

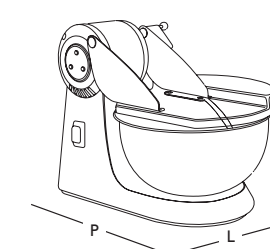


Poids

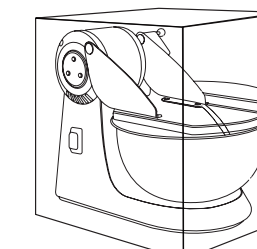
Net : 18 kg (40 lbs)
Emballé : 20 kg (44 lbs)



Cet appareil ne comporte pas d'accessoires.



APPAREIL
L : 350 mm (15")
P : 500 mm (20")
H : 420 mm (17")



EMBALLAGE
L : 390 mm (15,4")
P : 590 mm (23,2")
H : 460 mm (18")

SÉCURITÉ, NORMES, HYGIÈNE

Respect des normes suivantes

- Directive « machines » 2006/42/CE
- Directive « Compatibilité électromagnétique » 2014/30/UE
- Directive « Basse-tension » 2014/35/UE
- Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments)
- Règlement 10/2011/UE (plastique en contact avec les aliments)
- Directive RoHS 2011/65/UE

Normes Européennes harmonisées

NF EN ISO 12100:2010 – NF EN 60204-1 +A1 : 2009
NF EN 60335-2-64 : 2004 Machines de cuisine électriques à usage collectif
CE (Europe)

Sécurité thermique

Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage

Sécurité acoustique

Moteur asynchrone silencieux

Hygiène

Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse.

PÉTRIN MÉLANGEUR N°18

