CombiSteel

MIXEUR PLANÉTAIRE 30 LITER

1 580,00 €

SKU: 7455.1425

Mixeur planétaire 30L puissant – idéal pour pâtes, pâtes légères, purées et mélanges aérés

Ce mixeur planétaire professionnel de 30 litres est idéal pour les boulangeries, la restauration et les pâtisseries avec des besoins de production plus importants. Grâce aux trois vitesses et aux accessoires en acier inoxydable fournis, vous êtes toujours assuré d’avoir la bonne solution de mélange pour chaque tâche, que ce soit pour les pâtes, pâtes légères, purées ou mélanges aérés. Dimensions 546x512x852 mm (LxPxH) – 1,1 kW – 230V – capacité 6 kg par lot – 104/187/365 tr/min – poids 94 kg.

Caractéristiques principales :

- **3 vitesses (104/187/365 tr/min) :** sélectionnez facilement la vitesse optimale pour votre mélange
- **Capacité 6 kg par lot** – idéal pour les productions moyennes à grandes
- **Accessoires en acier inoxydable fournis :** bol, fouet, crochet pétrisseur et batteur plat – durable et hygiénique
- **Design convivial :** facile à utiliser et à nettoyer
- **Instructions d’utilisation spécifiques :**
- – Crochet pétrisseur non adapté aux pâtes lourdes, vitesse basse recommandée
- – Batteur plat pour pâtes liquides, vitesse moyenne recommandée
- – Fouet pour mélanges légers, vitesse moyenne à élevée recommandée

Que vous fouettiez de la crème, mélangez une pâte à gâteau ou prépariez des pâtes légères, ce mélangeur planétaire offre la polyvalence dont vous avez besoin. Commandez dès aujourd’hui et améliorez votre processus de cuisson !

EAN code	7435137922988	Largeur (mm)	546
Profondeur (mm)	512	Hauteur (mm)	852
Couleur	En acier inoxydable	Accessoires fournis	1 bol, 1 fouet, 1 pâtecrochet, 1 bras à mélanger
Colis postal	Non	Poids brut (kg)	94
Tension (Volt)	230	Fréquence de tension (Hz)	50
Puissance totale (kW)	1.1	Capacité en unités par fois	6 kg
Vitesse (tr/min)	104-187-365	Tenez remplissage (Ltr)	30
Marque	COMBISTEEL	Prêt à brancher	Oui