

MIXEUR PLANÉTAIRE 20L

1 925,00 €

Découvrez le robuste et efficace Mixeur Planétaire 20L !

Ce mixeur planétaire puissant est le choix idéal pour les cuisines professionnelles et les boulangeries souhaitant préparer facilement des pâtes, des pâtes à gâteaux et d'autres mélanges. Avec un bol spacieux de 20 litres et un moteur robuste, cette machine offre des performances constantes, même en usage intensif. Grâce au système de mélange planétaire, chaque ingrédient est parfaitement incorporé pour un résultat optimal. Le panneau de commande intuitif et la construction solide rendent ce mixeur indispensable dans toute cuisine professionnelle. Dimensions : 484x602x807 mm (LxPxH) – consommation 1 kW – capacité 20 litres – poids 63 kg.



Caractéristiques principales :

- **Bol en acier inoxydable de 20L** – Idéal pour les préparations de pâte et de pâte à gâteaux de grande taille.
- **Moteur puissant** – Mélange sans effort divers ingrédients.
- **10 vitesses réglables** – Contrôle optimal pour chaque type de préparation.
- **3 accessoires de mélange** – Inclus : fouet, crochets pétrisseurs et batteur plat pour une utilisation polyvalente.
- **Design durable et stable** – Construction en acier inoxydable pour une utilisation prolongée.

Avec le mixeur planétaire, vous obtenez un appareil fiable et efficace qui vous aide à créer des pâtes et des mélanges parfaits. Commandez dès aujourd'hui et découvrez la puissance du mélange professionnel !





EAN code	7422242976906	Largeur (mm)	484
Profondeur (mm)	602	Hauteur (mm)	807
Couleur	Blanc	Accessoires fournis	1 bol, 1 fouet, 1 pâtecrochet, 1 bras à mélanger
Poids net (kg)	63	Renseignements	Max. 5 kg de farine
Tension (Volt)	230	Fréquence de tension (Hz)	50
Puissance totale (kW)	1	Max. poids (kg)	5
Bol matières (Ltr)	20	Nombre de vitesses	10
Mobile	Non	Marque	COMBISTEEL
Prêt à brancher	Oui		