MIXEUR PLANÉTAIRE 30L

3 060,00 €

SKU:	**7534.0015**

Découvrez le robuste et efficace Mixeur Planétaire 30L !

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 30 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 : 673x730x1102 mm (LxPxH) – consommation 1,5 kW – capacité 30 litres – poids 123 kg.

Caractéristiques principales :

- **Bol en acier inoxydable de 30L** – 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, crochet pétrisseur 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	7422242976913	Largeur (mm)	673
Profondeur (mm)	730	Hauteur (mm)	1102
Couleur	Blanc	Accessoires fournis	1 bol, 1 fouet, 1 pâtecrochet, 1 bras à mélanger
Poids net (kg)	123	Renseignements	Max. 7 kg de farine
Tension (Volt)	230	Fréquence de tension (Hz)	50
Puissance totale (kW)	1,5	Max. poids (kg)	7
Bol matières (Ltr)	30	Nombre de vitesses	10
Mobile	Non	Marque	COMBISTEEL
Prêt à brancher	Oui		